МАМОЧКИНА ВКУСНЯТИНА

грильяжные и слоеные

бисквитные и песочные

зефирные и заварные

шоколадные и вафельные

творожные и безе

ягодные и суфле

Торты НАШЕГО ДЕТСТВА

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Наполеон» и «Мишка на севере», «Муравейник» и «Кучерявый пинчер», «Черепаха» и «Спартак», «Полет» и «Пражский», медовики, сметанники и трубочки с кремом… От одних только названий текут слюнки, а мысли возвращаются в детство! Все это и многое другое готовили наши мамы и бабушки, проявляя чудеса изобретательности и создавая из самых обычных продуктов настоящие кондитерские шедевры. Теперь, заняв место у плиты, вы можете по достоинству оценить проверенную годами точность рецептов и простоту приготовления этой выпечки. Более 100 подробных пошаговых рецептов праздничных тортов и пирожных из бисквитного, песочного, слоеного, заварного и медового теста с кремами и начинками на сливочном масле, молоке, сливках с какао, шоколадом, ягодами, фруктами и орехами. Яркие иллюстрации подскажут, как можно украсить приготовленную вами вкуснятину!

- Торты нашего детства
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Торт «Смуглянка»
  - ○ Торт «Ночка»
  - ○ Торт «Ленинградский»
  - ○ Торт «Мишка на Севере» (1-й вариант)
  - ○ Торт «Мишка на Севере» (2-й вариант)
  - ○ Торт «Горка» с грецкими орехами
  - ○ Торт «Грибная поляна»
  - ○ Торт «Муравейник» классический
  - ○ Торт «Муравейник» с вареной сгущенкой
  - ○ Торт «Муравейник» с орехами и маком
  - ○ Торт шоколадно-вишневый
  - ○ Торт «Наполеон» с кремом из сгущенного молока
  - ○ Торт «Пьяная вишня»
  - ○ Торт «Сказка»
  - ○ Торт «Грильяж»
  - ○ Торт «Наполеон» с орехами
  - ○ Торт «Наполеон» классический
  - ○ Торт «Павлова»
  - ○ Торт с вареньем и безе
  - ○ Торт «Спартак»
  - ○ Торт «Чебурашка» с яблочной начинкой
  - ○ Торт «Кучерявый пинчер»

- ○ Торт «Графские развалины» из бисквита
- ○ Торт «Графские развалины» из безе
- ○ Торт «Графские развалины»
- ○ Торт «Полет»
- ○ Торт-безе с шоколадным кремом
- ○ Торт «Гусиные лапки»
- ○ Торт «Киевский» домашний
- ○ Медовик классический
- ○ Медовик с карамельным кремом
- ○ Медовик с орехами, черносливом и курагой
- ○ Медовик со сметанным кремом
- ○ Шоколадный медовик
- ○ «Рыжик» с творожным кремом
- ○ «Рыжик» с заварным кремом
- ○ Бабушкин «Рыжик» на сковороде
- ○ Торт на сковороде
- ○ Торт с изюмом, маком и орехами
- ○ Торт с курагой, маком и орехами
- ○ Торт «Абрикотин»
- ○ Торт «Монастырская изба»
- ○ Торт «Нежность»
- ○ Торт «Монастырская изба» с медом и коньяком
- ○ Торт «Генеральский» с кремом из ирисок
- ○ Торт «Генеральский»
- ○ Торт «Дамский каприз» с шоколадным кремом
- ○ Торт «Дамский каприз» с медом
- ○ Бисквит с кремом из чернослива
- ○ Апельсиновый торт
- ○ Торт черносливовый
- ○ Краковский песочный торт
- ○ Бисквит с фруктами и зефирной прослойкой
- ○ Апельсиновый торт с черносливом и орехами
- ○ Торт шоколадно-ореховый
- ○ Бисквит с ореховой прослойкой-безе
- ○ Торт маково-ореховый
- ○ Торт «Ветка»
- ○ Торт «Кутузов»
- ○ Торт «День и ночь»
- ○ Торт «Черепаха»
- ○ Ореховый торт со сливками
- ○ Торт «Вацлавский»
- ○ Шоколадный торт с ореховым кремом
- ○ «Птичье молоко» с манкой
- ○ «Птичье молоко» с желатином

- ○ Торт «Черный принц» на кефире
- ○ Торт «Черный принц»
- ○ Сметанник слоеный простой
- ○ Торт «Трухлявый пень»
- ○ Морковный торт с орехами и творожным кремом
- ○ Сметанник с черносливом и орехами
- ○ Сметанник с заварным кремом
- ○ Сметанник классический
- ○ Торт «Кофейный»
- ○ Торт «Кофейно-шоколадный»
- ○ Быстрый торт к чаю
- ○ Торт «Пражский»
- ○ Торт «Прага» по ГОСТу
- ○ Творожный торт со сметанным кремом
- ○ Торт зефирный
- ○ Торт «Зебра»
- ○ Слоеные полоски с белковым кремом
- ○ Слоеные полоски со сметанным кремом
- ○ Слоеные трубочки с белковым кремом
- ○ Слоеные трубочки с заварным кремом
- ○ Корзиночки с масляным кремом и фруктами
- ○ Корзиночки с белковым кремом
- ○ Корзиночки с заварным кремом и ягодами
- ○ Пирожное «Картошка» из печенья
- ○ Пирожное «Картошка» из бисквита
- ○ Пирожное «Картошка» из сухарей
- ○ Буше
- ○ Буше ореховое
- ○ Буше помадное
- ○ Пирожное «Заварное» с масляным кремом
- ○ Пирожное «Заварное» с заварным кремом
- ○ Пирожное «Персики»
- ○ Пирожное «Лимонное»
- ○ Безе
- ○ Безе «Мокко»
- ○ Безе воздушное
- ○ Воздушное лимонное пирожное
- ○ Орешки
- ○ Пирожное «Краковское»
- ○ Пирожное «Кофейное»
- ○ Кофейное пирожное с шоколадной крошкой
- ○ Песочное кольцо с орехами
- ○ Пирожное «Берлинское»
- ○ Заварное кольцо с творожным кремом

- ○ Пирожное «Берлинское» творожное
- ○ Пирожное «Ракушка»
- ○ Язычки из слоеного теста
- ○ Пирожное «Варшавское»
- ○ Вафельные трубочки
- ○ Пирожное «Домино»

Торты нашего детства

Составитель Лариса Кузьмина

© DepositPhotos.com / Lianka, studioM, gresey, manyakotic, обложка, 2016

© lori.ru / Jan Jack Russo Media, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Введение

В этой книге собраны рецепты тортов и пирожных, которыми баловали нас мамы и бабушки и по которым мы сами учились готовить. Все они проверены и неоднократно испытаны. Чтобы выпечка всегда удавалась, следуйте простым правилам: используйте только свежие качественные продукты, не забывайте просеивать муку, какао и другие сухие ингредиенты и готовьте с хорошим настроением. Для рецептов приведены примерные рекомендации по времени и температуре выпекания, скорректируйте их с учетом особенностей вашей духовки. Многие ингредиенты указаны в стаканах – именно так, как их записывали наши мамы и бабушки. Учитывайте, что имеется в виду стакан объемом 250 мл. Если вам удобно измерять продукты в граммах, то считайте, что в 1 стакане содержится 160 г муки, 200 г сахара, 180 г сахарной пудры. В 1 столовую ложку вмещается 30 г муки, 25 г сахара и сахарной пудры.

Дополняйте рецепты по своему вкусу, украшайте так, как подскажет фантазия, и чаще радуйте себя и родных домашней выпечкой!

Торт «Смуглянка»

Для теста: *120 г маргарина, 1 стакан сахара, 6 яиц, 100 г шоколада, 1 стакан муки, молотая корица, кардамон по вкусу, щепотка соли*

Для крема: *200 г темного шоколада, 1 стакан сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка*

Для украшения: *какао и сахарная пудра*

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с размягченным маргарином и половиной стакана сахара, добавить соль, корицу и кардамон. Белки взбить с оставшимся сахаром. Шоколад растопить и немного остудить. Добавить к желткам шоколад, белки и просеянную муку. Аккуратно замесить тесто. Выпекать в форме в разогретой до 180 ˚С духовке около 30 мин. Дать остыть и разрезать корж на два пласта.

Для крема взбить размягченное масло с сахарной пудрой. Добавить мелко натертый шоколад и коньяк. Тщательно перемешать. Коржи смазать кремом. Сверху торт посыпать сахарной пудрой и какао.

Торт «Ночка»

Для теста: *500 мл кефира, 1 1/2 стакана сахара, 2–2 1/4 стакана муки, 2 яйца, 6–7 ст. ложек какао, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *500 мл молока, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 60–100 г сливочного масла, ванильный сахар*

Взбить яйца с сахаром и кефиром, добавить просеянную муку, какао и соду. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Разогреть духовку до 180 °С. Испечь в форме 4–7 коржей, время приготовления каждого – 7–10 мин. Пока пекутся коржи, сырое тесто не перемешивать.

Для крема растереть яйца с сахаром, ванильным сахаром и мукой, развести молоком. Поставить на огонь и варить до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить сливочное масло и взбить. Смазать коржи остывшим кремом. Украсить торт по вкусу. Дать пропитаться 3–4 часа.

Торт «Ленинградский»

Для теста: *2 стакана муки, 180 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка разрыхлителя*

Для крема: *160 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 желток, 90 мл молока, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка какао*

Для глазури: *100 г шоколада, 50 г сливочного масла*

Растереть размягченное масло с сахаром и яйцом до однородной консистенции. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и вымесить тесто. Разделить его на 4 части. Из каждой раскатать на пергаментной бумаге квадрат со стороной 17–19 см. Положить раскатанные коржи в морозилку на 10 мин. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10–12 мин. Дать коржам остыть, затем осторожно отделить их от бумаги.

Для крема растереть желток с молоком, добавить сахар и довести до кипения, постоянно помешивая. Дать остыть. Взбить размягченное масло, небольшими порциями добавить молочную смесь, не переставая взбивать. Влить коньяк и растереть. Отложить часть крема для украшения, в оставшийся добавить какао. Промазать коржи шоколадным кремом.

Растопить шоколад со сливочным маслом. Нанести теплую глазурь на верх торта. Сделать узоры белым кремом.

Торт «Мишка на Севере» (1-й вариант)

Для теста: *2 1/2–3 стакана муки, 3/4 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки какао, 1/2 ч. ложки соды, ванильный сахар*

Для крема: *2 стакана сметаны, 1 стакан сахарной пудры*

Для глазури: *2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 50–70 г сливочного масла*

Для украшения: *измельченные орехи*

Смешать сметану, сахар и ванильный сахар, добавить половину муки и соду. Разделить тесто на 2 части, в одну всыпать какао. Добавлять муку к каждой из частей, чтобы получилось тесто, которое не липнет к рукам. Разделить шоколадное и белое тесто на 3–4 части. Раскатать из каждой тонкие коржи (удобно делать это на пергаментной бумаге), наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7–10 мин. Горячие коржи обрезать до нужной формы, дать остыть. Обрезки подсушить и смолоть в крошку.

Приготовить крем. Откинуть сметану на дуршлаг, застеленный свернутой в несколько слоев марлей. Оставить на 3–5 ч в холодильнике, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем загустевшую сметану взбить с сахарной пудрой.

Собрать торт: чередовать белые и шоколадные коржи, промазывая их кремом и посыпая орехами. Растереть сливочное масло с сахаром и какао, сварить глазурь и полить ею верх торта. Бока украсить крошкой и орехами. Перед подачей дать пропитаться торту несколько часов.

Торт «Мишка на Севере» (2-й вариант)

Для теста: *2 1/2–3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки какао, 1/2 ч. ложки соды*

Для крема: *2 1/2–3 стакана жирной сметаны, 2 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Растереть яйца с сахаром, добавить размягченное масло и сметану. Всыпать половину муки и соду. Разделить тесто на 2 части, в одну всыпать какао. Добавлять муку к каждой из частей, чтобы получилось мягкое тесто, которое не липнет к рукам. Раскатать из шоколадного и белого теста 3–4 тонкие лепешки. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 6–8 мин. Горячие коржи обрезать до нужной формы.

Для крема взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром. Смазать коржи кремом, чередуя белые и шоколадные. Украсить торт по желанию и дать пропитаться несколько часов.

Торт «Горка» с грецкими орехами

Для теста: *2–3 яйца, 1 стакан сахара, 3–3 1/2 стакана муки, 250 г маргарина, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан измельченных грецких орехов*

Для крема: *500 г сметаны, 1 стакан сахара*

Для глазури: *4 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки какао*

Для украшения: *30–40 г грецких орехов*

Растереть маргарин с мукой в крошку. Яйца растереть с сахаром и содой. Добавить мучную смесь и измельченные орехи. Из части теста раскатать круг-основу, наколоть вилкой. Остальное тесто скатать колбаской, нарезать небольшими кусочками, сформовать шарики. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке основу и шарики 5–8 мин. Дать остыть.

Для крема взбить сметану с сахаром до растворения сахара.

Выложить на блюдо выпеченную основу, слегка смазать кремом. Шарики окунать в крем и выкладывать на основу горкой. Залить оставшимся кремом.

Для глазури смешать сахар и какао, влить молоко, довести до кипения и варить до загустения, добавить масло. Полить торт глазурью и посыпать измельченными орехами.

Торт «Грибная поляна»

Для теста: *125 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана сахарной пудры, 2 яйца, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 стакан муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао, 60 мл горячей воды, 250 мл кефира*

Для крема: *1 стакан сливок жирностью не менее 33 %, 500 мл молока, 2 желтка, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки крахмала или муки, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 1 пачка загустителя для сливок, 2–3 капли мятной эссенции, 100 г темного шоколада*

Для украшения (грибы): *2 белка, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока*

Смешать масло с сахаром и сахарной пудрой до кремообразного состояния. Взбивая, по одному ввести яйца. Затем постепенно, перемешивая ложкой, всыпать муку, соду, какао и ванильный сахар, влить воду и кефир. Размешивать до однородности.

Разогреть духовку до 180 °С. Форму застелить пергаментной бумагой, смазать маслом. Вылить тесто в форму и выпекать 45–50 мин. Оставить корж в форме на 20 мин, вынуть и остудить на решетке. Разрезать на 3 пласта.

Для приготовления заварного крема взбить желтки с 1 ст. ложкой сахара, добавить муку или крахмал, хорошо перемешать. Молоко с остальным сахаром и ванилью довести до кипения. Постоянно помешивая, медленно влить молоко в яичную смесь. Варить, постоянно взбивая, на слабом огне до появления пузырьков, затем еще 2 мин. Снять с огня и перелить в другую емкость. Накрыть пищевой пленкой, чтобы она прилегала к крему, и поставить в холодильник на 1 час.

Взбить сливки с загустителем в пышную массу. Добавить остывший заварной крем, аккуратно перемешать до однородности. Крем разделить на 2 части. В одну добавить растопленный и охлажденный шоколад и перемешать, в другую – мятную эссенцию, перемешать. Коржи промазать белым кремом, сверху и по бокам – шоколадным.

Украсить торт грибами из безе. Разогреть духовку до 150 °С. Застелить противень пергаментом, слегка смазать маслом. Взбить белки до крепких пиков. Понемногу, не прекращая взбивать, всыпать сахарную пудру и взбивать до получения густой блестящей массы. Добавить лимонный сок и взбивать до полного

растворения пудры. Наполнить кондитерский мешочек с круглой насадкой получившейся массой и высадить на противень кружочки диаметром 2 см (шляпки грибов). Также из безе сделать овалы диаметром 5 мм (ножки грибов). Выпекать 30 мин, снять с бумаги и охладить. Смазать кремом низ шляпок и прикрепить к ним ножки, выложить грибочки на торт.

Торт «Муравейник» классический

Для теста: *250 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки сметаны, 3 стакана муки*
Для крема: *1 банка сгущенного молока*
Для украшения: *мак*

Растереть маргарин с сахаром и сметаной. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Поставить в холодильник на час, затем натереть на крупной терке и выложить на противень. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 15–20 мин до зарумянивания. Слегка остудить и разломать на небольшие кусочки. Добавить сгущенку, хорошо перемешать. Выложить на блюдо горкой и посыпать маком. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

Торт «Муравейник» с вареной сгущенкой

Для теста: *2 яйца, 250 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 2 1/2–3 стакана муки, щепотка соли*

Для крема: *1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла*

Для украшения: *50 г темного шоколада, 1 ст. ложка какао*

Взбить яйца с сахаром и солью, добавить размягченный маргарин, хорошо размешать. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Поставить в холодильник на час. Затем пропустить тесто через мясорубку и выложить получившиеся жгутики на противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до зарумянивания. Поломать печенье на кусочки.

Для крема взбить вареную сгущенку со сливочным маслом. Перемешать кусочки печенья с кремом и выложить горкой на блюдо. Полить растопленным шоколадом и посыпать какао. Дать застыть в холодильнике.

Торт «Муравейник» с орехами и маком

Для теста: *150 г сливочного масла, 150 г сметаны, 3 1/2–4 стакана муки, 100 г грецких орехов, 50–70 г мака*

Для крема: *1 банка вареного сгущенного молока, 150 г сливочного масла*

Смешать сметану и растопленное сливочное масло, добавить муку и замесить крутое тесто. Поставить в холодильник на 40–60 мин. Затем пропустить через мясорубку. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до зарумянивания. Печенье слегка остудить и поломать на кусочки. Грецкие орехи прокалить на сухой сковороде, измельчить и смешать с кусочками печенья. Мак залить кипятком на 10 мин, воду слить. Добавить мак к печенью. Взбить вареную сгущенку с размягченным маслом. Соединить с печеньем, хорошо перемешать и выложить на блюдо горкой. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

Торт шоколадно-вишневый

Для теста: *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 неполный стакан муки, 2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для начинки: *1 стакан вишни без косточек, 100 мл вишневой наливки*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока*

Для украшения: *50 г черного шоколада*

Залить вишни наливкой и оставить на 10–12 ч. Время от времени аккуратно перемешивать.

Отделить белки от желтков. Растереть желтки с половиной сахара и ванильным сахаром. Смешать муку и какао (должен получиться полный стакан) и просеять. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену. Аккуратно соединить половину белков и желтки, всыпать муку. Осторожно перемешать движениями снизу вверх. Добавить оставшиеся белки и еще раз аккуратно перемешать. Переложить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °C духовке около 30 мин. Вынуть бисквит из формы и оставить на 6 ч, затем разрезать на 2–3 пласта.

Вишни откинуть на сито. К стекшей жидкости добавить воды и пропитать бисквит.

Для крема взбить размягченное сливочное масло, постепенно добавляя сгущенку. Отложить треть крема. Остальной крем аккуратно смешать с вишнями и выложить на коржи. Смазать верх и бока торта кремом, посыпать тертым шоколадом и украсить по вкусу.

Торт «Наполеон» с кремом из сгущенного молока

Для теста: *250 г маргарина, 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, щепотка соли, холодная вода*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 300 г сливочного масла*

Выпустить яйцо в стакан, добавить уксус, холодную воду, чтобы получилось 3/4 стакана жидкости, соль и размешать. Маргарин и муку нарубить, добавить жидкость и замесить тесто. Разделить на 8 частей и поставить на час в холодильник. Затем раскатать из каждой части корж, наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке до готовности (7–8 мин). Обрезать коржи горячими, дать остыть. Обрезки коржей измельчить в крошку.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Добавить небольшими порциями сгущенное молоко. После каждого добавления взбивать.

Промазать коржи кремом, сверху посыпать торт крошкой. Дать пропитаться в течение 4–8 часов.

Торт «Пьяная вишня»

Для теста: *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки какао, щепотка соли, 1/2 ч. ложки соды*

Для начинки: *1 1/2 стакана вишни без косточек, 1/2 стакана коньяка, 2 ст. ложки сахара*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока*

Для глазури: *100 мл молока, 4 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки какао, 30–40 г сливочного масла*

Для украшения: *темный шоколад*

Размешать в коньяке сахар и залить им вишни. Настаивать 12–24 часа.

Приготовить тесто. Взбить яйца с сахаром, добавить сметану. Всыпать просеянную муку, какао и соду, перемешать. Вылить тесто в форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин. Оставить корж на 6–8 ч. Затем разрезать на 2 неравных по толщине пласта, из большего аккуратно вынуть мякиш, оставив стенки толщиной 1–1,5 см. Вынутый мякиш мелко нарезать.

Откинуть вишни на сито. Для крема взбить размягченное масло со сгущенкой, наливая ее небольшими порциями. Можно добавить в крем пару ложек жидкости от вишен. Часть крема (по желанию) отложить для украшения. Смешать крем, вишни и нарезанный бисквит. Наполнить смесью бисквитную «корзинку». Накрыть меньшим коржом и прижать.

Сварить глазурь: смешать сахар и какао, добавить молоко и довести до кипения, постоянно помешивая. Варить до загустения, снять с огня и добавить сливочное масло. Полить торт глазурью, дать застыть. Украсить тертым шоколадом и кремом (по желанию). Перед подачей охлаждать не менее 3 часов.

Торт «Сказка»

Для теста: *3 яйца, 5 ст. ложек муки, 5 ст. ложек сахара*

Для крема: *170 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки сгущенного молока, 1 ч. ложка какао, пищевые красители*

Для сиропа: *80 мл воды, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка коньяка или 1 ст. ложка белого десертного вина*

Для украшения: *цукаты*

Взбить яйца с сахаром до его полного растворения (объем должен увеличиться вдвое). Аккуратно вмешать муку. Вылить в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 35 мин. Бисквит остудить в форме, затем извлечь и выложить на решетку, выдержать 5–6 ч. Обрезать бисквит, придав ему форму полена. Разрезать горизонтально на 3 коржа. Обрезки подсушить на сухой сковороде и измельчить в крошку.

Для сиропа смешать воду и сахар, довести до кипения, дать остыть и влить вино или коньяк. Пропитать коржи сиропом.

Для крема взбить размягченное масло с сахарной пудрой, добавить сгущенное молоко и взбить еще раз. Одну половину крема оставить белой, другую разделить на части, окрасить какао и пищевыми красителями. Промазать коржи белым кремом. Верх торта смазать кремом с какао, бока посыпать бисквитной крошкой. С помощью кондитерского шприца или мешочка выдавить на торт цветной крем в виде листьев и цветов, украсить цукатами.

Торт «Грильяж»

Для теста: *8 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1/2 стакана сахарной пудры, 60 г крошки бисквитного печенья, 50 г очищенного рубленого миндаля, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки мелкого сахара*

Для грильяжа: *100 г миндаля или арахиса, 1/2 стакана сахара*

Для крема: *200 г черного шоколада, 1 1/2 стакана сливок жирностью не менее 33 %*

Приготовить грильяж. Орехи обжарить, очистить и нарубить в среднюю крошку. Растопить сахар, пока он не начнет приобретать золотистый оттенок, всыпать горячие орехи и варить 1–2 мин. Горячую массу вылить на застеленный фольгой противень, разровнять и дать остыть. Измельчить в крошку.

Масло растереть добела с желтками, всыпать сахарную пудру, ванильный сахар и взбить до образования пышной светлой массы. Смешать с половиной грильяжа. Белки взбить с сахаром в крепкую пену. Осторожно смешать с мукой и бисквитной крошкой. Влить желтковую массу в белки и осторожно перемешать. Вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать при 170–180 °С в течение 30–40 мин. Дать коржу остыть.

Для крема нарубить шоколад. Сливки нагреть (но не кипятить), залить ими шоколад. Оставить на 1–2 мин, потом размешать. Поставить в холодильник на 5–6 ч, затем взбить в крем. Смазать кремом коржи и бока торта, посыпать бока оставшимся грильяжем.

Торт «Наполеон» с орехами

Для теста: *250 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 3 1/2 стакана муки*

Для крема: *1,5 л молока, 1 1/2 стакана сахара, 8 ст. ложек муки, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 1–2 ч. ложки ванильного сахара*

Для украшения: *100 г измельченных грецких орехов*

Сливочное масло растопить, дать остыть и смешать с 1 стаканом муки. Отдельно взбить яйца со сметаной, добавить остальную муку, чтобы получилось мягкое тесто, хорошо вымесить его и разделить на 5–6 частей. Тонко раскатать одну часть теста и переложить на пищевую пленку или пергаментную бумагу. Смазать масляной смесью. Раскатать следующую часть, переложить на первый пласт теста, тоже смазать масляной смесью. Повторять, пока не закончится тесто. После этого свернуть лежащие на пленке пласты в рулет. Нарезать его кусочками толщиной 1,5–2 см (получится 16–20 кусков), поставить в холодильник на ночь. Каждый кусок раскатать до толщины около 2 мм на пергаментной бумаге, наколоть вилкой, сразу обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности. Остатки теста также испечь и истолочь в крошку. Дать коржам остыть. Прокалить в духовке грецкие орехи, очистить от кожицы и мелко нарубить, смешать с крошкой.

Приготовить крем. Взбить яйца с сахаром и мукой. Влить молоко и тщательно размешать. Варить на слабом огне, постоянно помешивая. Дать остыть. Взбить размягченное сливочное масло и, не переставая взбивать, влить небольшими порциями молочный крем.

Промазать коржи, верх и бока торта кремом. Обсыпать орехами.

Торт «Наполеон» классический

Для теста: *250 г маргарина, 2 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, лимонная кислота на кончике ножа*

Для крема: *500 мл молока, 3/4 стакана сахара, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка ванильного сахара*

На доске нарубить маргарин с мукой, сформовать горку и влить в центр холодную воду с лимонной кислотой. Замесить тесто, поставить в холодильник на 4–5 часов.

Разделить тесто на 6 частей. Каждую выложить на противень и раскатать корж. Обрезать по форме, но обрезки не убирать. Наколоть тесто вилкой и выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности (7–8 мин). Дать коржам остыть. Обрезки коржей измельчить в крошку.

Для крема растереть желтки с 1 ст. ложкой сахара и ванильным сахаром. Влить 1–2 ст. ложки молока, снова растереть и добавить муку. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Довести до кипения молоко с сахаром. Влить тонкой струйкой к желткам, постоянно помешивая. Затем нагревать смесь на слабом огне до загустения, постоянно помешивая, но не кипятить. Снять с огня, дать остыть. Взбить крем с размягченным сливочным маслом.

Промазать коржи кремом, сверху посыпать торт крошкой. Дать пропитаться в течение 4–8 часов.

Торт «Павлова»

Для теста: *4–5 белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка крахмала (лучше кукурузного)*

Для крема: *250 мл сливок жирностью не менее 33 %, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка коньяка*

Для начинки: *200–300 г свежих ягод или фруктов*

Заранее подготовить пергаментную бумагу: начертить на ней круг диаметром около 20 см, перевернуть, чтобы круг просвечивался, и выложить на противень.

Дать белкам постоять при комнатной температуре 20–30 мин. Затем взбить миксером, постепенно добавляя сахарную пудру и лимонный сок, в очень крепкую пену. Аккуратно вмешать крахмал. Выложить безе на нарисованный круг в виде корзинки (края должны быть чуть выше середины). Выпекать в духовке, разогретой до 140–150 °С, 50–70 мин. Корж должен быть сухим снаружи и немного пружинить при нажатии. Оставить остывать в выключенной духовке с приоткрытой дверцей.

Для крема взбить охлажденные сливки с сахарной пудрой и коньяком. Выложить в корзинку из безе, украсить ягодами и сразу же подавать к столу.

Торт с вареньем и безе

Для теста: *2 1/2–3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 120 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, 1 1/2 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан варенья*

Отделить желтки от белков. Желтки и 1 белок растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом. Добавить половину муки и соду, гашенную уксусом, перемешать, всыпать остальную муку. Замесить тесто, чтобы оно крошилось. Если тесто недостаточно крошится, можно добавить еще муки или поместить его в холодильник на 30 мин. Глубокую сковороду или форму смазать маслом, выложить половину теста, раскрошив его, разровнять. Сверху распределить варенье. Затем выложить оставшееся тесто (тоже в виде крошек). Выпекать при температуре 180–200 °С 20–25 мин. Взбить 2 белка в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Когда торт будет почти готов, сверху в виде решетки выложить взбитые белки. Уменьшить температуру до 160 °С и подсушить белки в течение 10–15 минут.

Торт «Спартак»

Для теста: *3 неполных стакана муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки меда, 2 яйца, 2 ст. ложки какао, 1/2 ч. ложки соды*

Для крема: *500 мл молока, 1 стакан сахара, 3 желтка, 2 1/2 ст. ложки муки, 200 г сливочного масла*

Для глазури: *5 ст. ложек молока, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 20 г сливочного масла*

Смешать 2 стакана муки с какао. Растереть яйца с сахаром, добавить молоко, мед, нарезанное сливочное масло и нагревать на водяной бане, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится. Всыпать соду и снять с огня. Добавить в смесь муку с какао, размешать. Постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить эластичное мягкое тесто. Разделить его на 8–9 частей. Накрыть пищевой пленкой, чтобы тесто не засыхало. Каждый кусок теста раскатать в пласт толщиной около 2 мм. Переложить его на противень, наколоть вилкой, обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 5 мин. Дать коржам остыть.

Приготовить крем. Растереть желтки с половиной сахара и мукой. Небольшими порциями влить молоко, хорошо размешивая. Варить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня и дать остыть. Размягченное сливочное масло взбить с оставшимся сахаром. Небольшими порциями вливать остывшую молочную смесь, не переставая взбивать. Смазать кремом коржи.

Для глазури смешать какао с сахаром. Нагреть молоко и масло, всыпать сахар с какао и варить до загустения. Горячую глазурь нанести на верх и бока торта, разравнивая ножом. Дать пропитаться 4–5 часов.

Торт «Чебурашка» с яблочной начинкой

5 яблок, 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, 3–5 ч. ложек сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса, сливочное масло для смазывания формы

Отделить белки от желтков. Муку, желтки, половину сахара и масло тщательно смешать и растереть. Добавить гашенную уксусом соду. На ночь поставить тесто в холодильник. Форму смазать маслом, ровным слоем выложить в нее половину получившейся смеси, сверху положить натертые на крупной терке яблоки, смешанные с сахаром. На яблоки ровным слоем выложить остальную смесь. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 мин. Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Когда торт будет почти готов, выложить на него в виде решетки или шариков взбитые белки и снова поставить в духовку на 10 мин, чтобы белки подсушились и слегка подрумянились.

Торт «Кучерявый пинчер»

Для теста: *200 г сметаны, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки какао, 2–2 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *500 г жирной сметаны, 1 неполный стакан мелкого сахара*

Для помадки: *5 ст. ложек сметаны, 4 ст. ложки какао, 4 ст. ложки сахара, 30–40 г сливочного масла*

Для начинки: *250 г орехов, 250 г чернослива*

Приготовить тесто. Взбить яйца с сахаром, сгущенкой и сметаной. Отдельно смешать муку, какао и соду, всыпать к яичной смеси, размешать. Должно получиться тягучее тесто. Четверть теста перелить в круглую форму (будущее основание торта), остальное тесто распределить на противне. Выпекать до готовности при 180 °С.

Для крема взбить сметану с сахаром. Нарезать предварительно замоченный чернослив, орехи крупно нарубить. Нарезать кубиками корж, испеченный на противне. Корж-основание смазать кремом. Бисквитные кубики обмакивать в крем и выкладывать горкой на основание, пересыпая орехами и черносливом.

Для помадки соединить сахар и какао в сотейнике, добавить сметану и масло. Довести до кипения, постоянно помешивая, и снять с огня. Полить торт теплой помадкой, дать пропитаться в течение 3–5 часов.

Торт «Графские развалины» из бисквита

Для бисквитной основы: *2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1–2 ч. ложки какао*

Для безе: *2 белка, 2/3 стакана сахара, несколько капель лимонного сока*

Для крема: *1/2 стакана молока, 4 ст. ложки сахара, 2 желтка, 1 ч. ложка ванильного сахара, 200 г сливочного масла*

Для украшения: *грецкие орехи, чернослив, темный шоколад*

Для основы взбить яйца с сахаром в пышную пену. Влить по стенке посуды остывшее растопленное масло. Аккуратно вмешать просеянную муку и какао. Вылить тесто в форму. Выпекать до готовности (около 15 мин) в разогретой до 200 ˚С духовке.

Для безе взбить белки с лимонным соком в крепкую пену. Тонкой струйкой всыпать сахар, продолжая взбивать до крепких пиков. Выложить чайной ложкой белки на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать при температуре 110 ˚С 60–90 мин. Когда безе полностью высохнут, оставить их остывать в духовке с приоткрытой дверцей.

Для крема растереть желтки с сахаром и ванильным сахаром, небольшими порциями влить молоко, постоянно помешивая. Варить до загустения, помешивая. Снять с огня и дать остыть. Взбить размягченное сливочное масло, небольшими порциями добавить молочно-яичную смесь, не переставая взбивать.

Смазать кремом бисквитную основу. Выложить безе, смазывая их кремом. Украсить торт рублеными орехами, черносливом и растопленным шоколадом.

Торт «Графские развалины» из безе

Для теста: *4 белка, 1 неполный стакан сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока*

Для крема: *200 г вареного сгущенного молока, 100 г сливочного масла*

Для украшения: *грецкие орехи*

Взбить белки с лимонным соком в крепкую пену. Небольшими порциями всыпать просеянную сахарную пудру, продолжая взбивать. С помощью кондитерского шприца выложить безе небольшими порциями на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать в разогретой до 110 °С духовке до готовности (60–90 мин). Готовым безе дать остыть в духовке с приоткрытой дверцей.

Для крема взбить мягкое сливочное масло, добавляя небольшими порциями сгущенку. Каждое безе смазать кремом, выложить горкой на блюдо. Украсить рублеными грецкими орехами.

Торт «Графские развалины»

Для теста: *1 1/2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 250 г сметаны, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла*

Для глазури: *50 г темного шоколада, 30 г сливочного масла*

Взбить яйца с сахаром и сметаной. Добавить муку, ванильный сахар и соду. Разделить тесто на 2 части. В одну добавить какао. Испечь два коржа в разогретой до 180 °С духовке. Дать остыть и нарезать кубиками. Взбить размягченное сливочное масло со сгущенкой. Выложить кубики на блюдо, промазывая кремом, сложить горкой. Обмазать кремом снаружи.

Растопить темный шоколад с маслом. Полить торт теплой глазурью.

Торт «Полет»

Для теста: *130 г арахиса, 5 белков, 1 1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для крема: *1 стакан сахара, 2 желтка, 1/2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка какао*

На листе пергаментной бумаги начертить 2 круга диаметром 23–25 см. Арахис поджарить, очистить от шелухи и измельчить. Взбить белки в крепкую пену и, продолжая взбивать, аккуратно всыпать сахар и ванильный сахар. Добавить орехи, аккуратно размешать. Выложить взбитые белки на нарисованные круги и разровнять. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке около 2 ч. Безе должно высохнуть, но не потемнеть. Аккуратно снять коржи с противня и дать остыть.

Для крема смешать желтки с молоком, добавить сахар. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения. Остудить до комнатной температуры. Взбить размягченное сливочное масло, небольшими порциями добавить молочно-яичную смесь, не переставая взбивать. В конце влить коньяк. Отложить немного крема для украшения и смешать с какао. Смазать коржи, а также верх и бока торта белым кремом. Украсить торт узорами из шоколадного крема. Перед подачей охладить в течение 2–3 часов.

Торт-безе с шоколадным кремом

Для безе: *5 белков, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка крахмала*

Для крема: *200 г сливочного масла, 200–300 г сгущенного молока, 2 ст. ложки какао*

Для украшения: *измельченные орехи*

На листе пергаментной бумаги начертить 3 круга диаметром 20 см. Взбить белки в крепкую пену и, продолжая взбивать, аккуратно всыпать сахар, смешанный с крахмалом. Взбить до крепких пиков. Выложить массу на нарисованные круги и разровнять. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке около 2 ч. Безе должно высохнуть, но не потемнеть. Аккуратно снять коржи с противня и дать остыть.

Взбить размягченное масло, понемногу влить сгущенку, продолжая взбивать. Отложить часть крема для украшения, в остальной добавить просеянное какао, тщательно размешать. Смазать коржи шоколадным кремом. Украсить белым кремом и орехами. Перед подачей охладить в течение 2–3 часов.

Торт «Гусиные лапки»

Для теста: *3 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сахара*

Для крема: *200 г сливочного масла, 150 мл сливок, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для начинки: *250 г консервированной вишни, 50 мл коньяка*

Для глазури: *80 г черного шоколада, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок*

Залить вишни коньяком и оставить на 8–10 ч. Затем откинуть на дуршлаг, жидкость не выливать.

Для бисквита отделить белки от желтков. Желтки растереть с 2 ст. ложками сахара. Белки взбить в крепкую пену с оставшимся сахаром. Добавить треть белков к желткам, аккуратно размешать. Всыпать муку и осторожно перемешать движениями снизу вверх. Ввести остальные белки. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 25 мин. Оставить на 5–10 мин в форме, затем осторожно извлечь и остудить на решетке.

Для крема смешать сливки с сахаром и ванильным сахаром. Довести до кипения, постоянно помешивая. Варить 5–7 мин после закипания (сливки должны немного загустеть). Снять с огня и остудить. Взбить размягченное сливочное масло. Небольшими порциями добавлять в масло остывшие сливки, не переставая взбивать. Вмешать в крем какао и 1 ст. ложку жидкости, слитой с вишен.

Собрать торт в форме: на бисквитный корж нанести треть крема, выложить вишни, смазать таким же количеством крема и разровнять. Поставить в холодильник, чтобы крем застыл.

Для глазури растопить шоколад с маслом и сливками, 2 ч. ложки отложить для украшения. Остывшую глазурь нанести на верх торта, дать застыть. Снять форму, смазать оставшимся кремом бока торта. Нарисовать на поверхности узор в виде гусиных лапок. Перед подачей выдержать торт в холодильнике не менее 2 часов.

Торт «Киевский» домашний

Для теста: *5 белков, 1 стакан сахара, 1 стакан орехов, 2 ст. ложки крахмала, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ч. ложка лимонного сока*

Для крема: *5 желтков, 200 мл молока, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки кукурузного крахмала, 2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка коньяка или рома, 200 г сливочного масла*

Орехи очистить и измельчить. Смешать сахар с крахмалом. Взбить охлажденные белки с лимонным соком в крепкую пену. Постепенно добавлять сахар с крахмалом, продолжая взбивать. Аккуратно вмешать орехи. Выложить массу в две формы, застеленные пергаментной бумагой. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке 2–2,5 ч. Если нет возможности печь коржи одновременно, приготовить тесто дважды.

Для крема растереть желтки с сахаром, крахмалом и молоком. Довести до кипения, постоянно помешивая, влить коньяк или ром. Дать остыть. Взбить размягченное масло, постепенно добавляя остывшую яично-молочную смесь. Разделить крем на две части. В одну добавить какао и хорошо размешать. Смазать коржи белым кремом и украсить шоколадным.

Медовик классический

Для теста: *3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки коньяка или водки, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соды, 1/2 ч. ложки соли*

Для крема: *800 г сметаны, 6–8 ст. ложек сахара, ванильный сахар*

Взбить яйца с солью. Соединить мед, сахар и масло, растопить на водяной бане. В теплую, но не кипящую массу ввести яйца, постоянно помешивая, чтобы они не свернулись. Варить 2–3 мин, помешивая. Влить коньяк, размешать, добавить соду и варить до увеличения объема вдвое. Снять с огня и всыпать муку. Должно получиться мягкое липкое тесто. Разделить его на 6–8 частей. Каждую раскатать на хорошо посыпанной мукой поверхности, но в тесто больше муки не добавлять. Выпекать коржи до золотистого цвета в разогретой духовке. Теплыми коржи обрезать до нужной формы, дать остыть. Обрезки подсушить и измельчить в крошку.

Для крема смешать сметану, сахар и ванильный сахар. Оставить на 15–20 мин, чтобы сахар растворился. Затем слегка взбить.

Смазать коржи кремом. Бока и верх торта посыпать крошкой. Перед подачей дать пропитаться не менее 6 часов.

Медовик с карамельным кремом

Для теста: *2 1/2 стакана муки, 3 яйца, 100 г маргарина, 3/4 стакана меда, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 400–500 г жирной сметаны, 100 г сливочного масла*

Соединить яйца, сахар, мед и нарезанный маргарин, растопить на водяной бане. Добавить соду и варить до увеличения объема в два раза. Снять смесь с водяной бани, всыпать муку и перемешать. Оставить тесто в холодильнике на 5–8 ч. Разделить тесто на несколько частей. Распределить каждую на листе для выпекания или в форме слоем 2–3 мм. Наколоть тесто вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке до румяности. Обрезать коржи теплыми до нужной формы, дать остыть. Обрезки подсушить и измельчить в крошку.

Для крема соединить сгущенное молоко и нарезанное сливочное масло. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, около 5 мин после закипания. Масса должна приобрести приятный карамельный цвет. Дать ей остыть и смешать со сметаной, хорошо размешать, но не взбивать. Обильно смазать коржи кремом. Бока и верх торта тоже смазать кремом и посыпать крошкой. Дать пропитаться в течение 8–10 часов.

Медовик с орехами, черносливом и курагой

Для теста: *2–2 1/4 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, 3/4 стакана меда, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *700–900 г жирной сметаны, 4–5 ст. ложек сахара, 200 г грецких орехов, 150 г чернослива, 150 г кураги*

Растереть яйца с сахаром, добавить мед и нарезанное масло. Держать на водяной бане до полного растворения сахара, меда и масла, постоянно помешивая. Снять смесь с водяной бани, всыпать просеянную муку и перемешать. Поставить в холодильник на 5–6 ч. Затем добавить соду, размешать и оставить еще на 30–40 мин. Разделить тесто на 4–5 частей. Каждую часть распределить по форме и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 7–10 мин. Из остатков теста испечь корж для посыпки, измельчить его в крошку.

Для крема сметану взбить с сахаром. Подсушить грецкие орехи в духовке, очистить и нарубить. Чернослив и курагу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Коржи смазать кремом, посыпать орехами, курагой и черносливом. Верх и бока торта смазать кремом, посыпать крошкой и украсить орехами и черносливом. Дать торту пропитаться в течение 10–15 часов.

Медовик со сметанным кремом

Для теста: *3 яйца, 1 1/4 стакана муки, 5–6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки меда, 1/2 ч. ложки соды, щепотка соли*

Для крема: *500 г жирной сметаны, 3/4 – 1 стакан сахарной пудры*

Растереть яйца с сахаром, солью, медом и размягченным сливочным маслом до однородной консистенции. Всыпать муку, смешанную с содой, размешать. Вылить тесто в две застеленные пергаментной бумагой формы. Выпекать до готовности в разогретой до 200–220 °С духовке. Дать остыть в формах, затем аккуратно вынуть.

Для крема слегка взбить сметану с сахаром. Сильно взбивать не надо, крем должен быть жидким. Выложить в форму один корж, полить кремом, накрыть другим коржом и снова полить кремом. Оставить на 8–10 ч в холодильнике. Затем вынуть из формы и украсить по вкусу.

Шоколадный медовик

Для теста: *3 яйца, 3 ст. ложки меда, 50 г маргарина, 100 г шоколада, 1 ст. ложка какао, 2–2 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды, щепотка соли*

Для крема: *600 г жирной сметаны, 1 банка сгущенного молока, 1 ст. ложка коньяка или рома*

Шоколад натереть на терке и заморозить. Смешать 2 стакана муки с какао и содой. Взбить яйца со щепоткой соли и медом, добавить растопленный, но остывший маргарин, хорошо размешать и добавить тертый шоколад. Всыпать мучную смесь, замесить мягкое тесто. Оставшуюся муку использовать для подсыпки при раскатывании коржей. Тесто разделить на 6–8 частей и из каждой раскатать тонкий корж. Переложить на противень, наколоть и обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 5–7 мин. Обрезки коржей тоже испечь, измельчить в крошку.

Для крема взбить сметану, добавить сгущенное молоко и коньяк или ром, еще раз взбить. Смазать кремом коржи, верх и бока торта. Посыпать крошкой и украсить по желанию. Перед подачей поставить на 8–10 ч в холодильник.

«Рыжик» с творожным кремом

Для теста: *1 1/2–2 стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, щепотка соли*

Для крема: *250 г творога, 250 г сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры или мелкого сахара, ванильный сахар по вкусу*

Соединить сливочное масло, сахар и мед. Нагревать на водяной бане, пока сахар полностью не растворится. Снять с огня и дать немного остыть, вбить яйцо и хорошо размешать. Добавить муку, смешанную с содой, и замесить эластичное тесто. Разделить его на 8–10 частей. Из каждой раскатать тонкий корж. Обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета. Обрезки теста также испечь, измельчить в крошку.

Для крема перетереть творог через сито и взбить со сметаной и сахаром до однородной консистенции, добавить ванильный сахар. Промазать коржи кремом. Верх и бока торта смазать кремом и посыпать крошкой. Дать торту пропитаться в течение 3–4 часов.

«Рыжик» с заварным кремом

Для теста: *2 яйца, 125 г маргарина, 5–6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки меда, 1/2 ч. ложки соды, 3–3 1/2 стакана муки*

Для крема: *1 л молока, 3 яйца, 7–8 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки муки, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Смешать яйца с сахаром и медом, добавить нарезанный маргарин. Нагревать на водяной бане до полного растворения сахара. Всыпать соду и часть муки, размешать. Затем добавить остальную муку и замесить эластичное тесто. Разделить его на 8–10 частей. Раскатать каждую и наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 200–220 °С духовке до готовности. Остатки теста испечь и измельчить в крошку.

Для крема растереть яйца с сахаром и ванильным сахаром, добавить немного молока. Всыпать муку и размешать, чтобы не было комочков. Вскипятить молоко и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой в емкость к яйцам. Затем варить на слабом огне, помешивая, до загустения.

Смазать коржи, верх и бока теплым кремом, посыпать крошкой. Оставить торт пропитываться на 5–6 часов.

Бабушкин «Рыжик» на сковороде

Для теста: *3 яйца, 3/4 – 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сметаны, 200 г маргарина, 3–3 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды (без горки)*

Для крема: *400 г сметаны, 6–7 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Яйца взбить с сахаром, медом и сметаной. Добавить растопленный, но не горячий маргарин. Всыпать муку, смешанную с содой, и замесить мягкое эластичное тесто. Стараться не добавлять лишнюю муку. Разделить тесто на несколько частей. Каждую раскатать в тонкий пласт. Обжарить на сухой сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

Для крема взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром. Промазать коржи кремом и украсить по вкусу.

Торт на сковороде

Для теста: *1 яйцо, 1 банка сгущенного молока, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса*

Для крема: *500 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 6–7 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для украшения: *измельченные орехи*

Взбить яйцо со сгущенкой, добавить гашенную уксусом соду. Всыпать муку и замесить эластичное, но не тугое тесто. Разделить его на 8–9 частей. Каждую раскатать в пласт. Обжарить на сухой сковороде с двух сторон до золотистого цвета. Горячие коржи обрезать по форме. Обрезки подсушить на сковороде и измельчить в крошку.

Приготовить крем. Растереть яйца с сахаром и мукой, влить молоко. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Остудить, добавить ванильный сахар и сливочное масло, хорошо размешать.

Смазать коржи, бока и верх теплым кремом. Посыпать торт крошкой и измельченными орехами. Дать пропитаться в течение 2–3 часов.

Торт с изюмом, маком и орехами

Для теста: *3 яйца, 1 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакана кефира, 1 ст. ложка какао, 1 1/2 ч. ложки соды, по 1/2 стакана изюма, измельченных грецких орехов и мака*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла*

Изюм залить кипятком, оставить на 20 мин, воду слить. Орехи обжарить, очистить и мелко нарезать. Мак залить кипятком, варить 20 мин, процедить через марлю и немного обсушить.

Яйца взбить с сахаром, добавить кефир. Всыпать муку, смешанную с содой, и тщательно размешать. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Разделить на 3 части. В одну добавить изюм, в другую – орехи и какао, в третью – мак. Выпекать коржи до готовности в разогретой до 220 ˚С духовке.

Для крема взбить размягченное масло. Небольшими порциями, не переставая взбивать, добавить сгущенку. Коржи промазать кремом. Украсить торт по вкусу.

Торт с курагой, маком и орехами

Для теста: *3 яйца, 1 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара, 300 г сметаны, 1 1/2 ст. ложки крахмала, 1 1/2 ч. ложки соды, по 1/2 стакана мака, грецких орехов и кураги*

Для крема: *400 г жирной сметаны, 5–6 ст. ложек сахара*

Курагу замочить на 20 мин, обсушить и мелко нарезать. Орехи обжарить на сухой сковороде или в духовке, очистить от пленок и мелко нарубить. Мак залить водой и варить 20 мин, процедить через марлю и немного обсушить.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану. Всыпать муку, смешанную с содой и крахмалом, и тщательно размешать. Разделить тесто на 3 части. В одну добавить орехи, в другую – курагу, в третью – мак. Выпекать коржи около 20 мин в разогретой до 180 °С духовке.

Для крема взбить сметану с сахаром. По желанию каждый корж разрезать на два пласта или оставить целым. Промазать коржи кремом. Украсить торт по желанию.

Торт «Абрикотин»

Для теста: *180 г сливочного масла, 1 яйцо, 5 ст. ложек сахара, 2 неполных стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя*

Для крема: *100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 2 желтка, 80 мл молока, 1 ст. ложка абрикосового ликера*

Для глазури: *4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка воды, 1 ст. ложка абрикосового ликера, пищевой краситель или свекольный сок*

Приготовить тесто. Масло растереть с сахаром и яйцом до однородной консистенции. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Быстро замесить песочное тесто. Разделить на 5 частей. Из каждой раскатать тонкий корж. Наколоть вилкой и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета. Теплые коржи подровнять по форме.

Для крема желтки растереть с сахаром. Постоянно помешивая, влить горячее молоко. Затем, помешивая, довести смесь до кипения и варить 3–5 мин. Снять с огня и дать остыть. Взбить масло, небольшими порциями добавлять остывшую молочную смесь, не переставая взбивать, затем влить ликер. Немного крема отложить для украшения. Остальным промазать коржи, верх торта не смазывать.

Для глазури смешать сахарную пудру, краситель, ликер и 1 ч. ложку кипятка, растереть до однородной консистенции. Довести глазурь до кипения, вылить на верх торта и разровнять ножом. Дать застыть. Украсить торт кремом.

Торт «Монастырская изба»

Для теста: *250 г маргарина, 1 стакан сахара, 200 г сметаны, 3 1/2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды, щепотка соли*

Для начинки: *300–400 г вишни из варенья*

Для крема: *500–600 г жирной сметаны, 1 стакан сахарной пудры*

Вишни откинуть на дуршлаг и дать стечь лишней жидкости.

Растереть размягченный маргарин с сахаром и солью, добавить сметану, хорошо размешать. Всыпать муку, смешанную с содой, и замесить мягкое тесто. Разделить его на 6, 10, 15 или 21 часть. Из каждого кусочка раскатать длинный пласт теста. В центр плотно положить вишни в ряд. Тщательно защипать края. Уложить получившиеся «бревнышки» на противень швом вверх на расстоянии 2–3 см друг от друга, наколоть в нескольких местах. Стараться делать все «бревнышки» одинакового размера. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до золотистого цвета. Дать полностью остыть.

Для крема взбить сметану с сахарной пудрой. Собрать торт: уложить на блюдо ряд «бревнышек», хорошо промазать кремом. На него выложить следующий ряд (на одно «бревнышко» меньше), промазать кремом. Выкладывать слои, пока наверху не окажется одно «бревнышко». Снаружи обмазать «избу» кремом, разровнять ножом. Дать пропитаться торту в холодильнике в течение 8–10 часов.

Торт «Нежность»

Для теста: *3 яйца, 200 г сметаны, 1 ст. ложка меда, 1 неполный стакан сахара, 1 1/2–2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды*

Для крема: *400 г сметаны, 1 стакан сахара*

Яйца взбить с сахаром, добавить мед, сметану, соду и положить столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало творожную массу. Разделить тесто на 3 части. Каждую выложить в застеленную пергаментной бумагой форму, разровнять. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета. Остывшие коржи разрезать на два пласта.

Для крема сметану взбить с сахаром в пышную пену. Смазать коржи кремом и уложить друг на друга. Бока и верх торта смазать кремом и украсить по вкусу.

Торт «Монастырская изба» с медом и коньяком

Для теста: *3 яйца, 125 г маргарина или сливочного масла, 1 неполный стакан сахара, 3 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соды, 4–4 1/2 стакана муки*

Для начинки: *500–700 г свежей вишни, 3 ст. ложки сахара, 200 мл коньяка*

Для крема: *800 г сметаны, 1 стакан сахарной пудры*

У вишен удалить косточки. Смешать коньяк с сахаром, залить вишни и оставить на сутки. Затем тщательно отцедить жидкость.

Растереть нарезанный маргарин или масло, сахар, мед и яйца. Нагревать на водяной бане до растворения сахара, постоянно помешивая. Всыпать соду, размешать, снять с огня. Добавить просеянную муку и замесить эластичное тесто. Разделить его на 10 равных и одну бóльшую часть. Из одинаковых частей раскатать длинные тонкие пласты теста. В центр каждого плотно в ряд выложить вишни. Защипнуть края. Выложить трубочки на противень швом вверх. Оставшуюся часть раскатать в пласт, равный длине одной трубочки и ширине 4 трубочек. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 10–12 мин до золотистого цвета. Дать полностью остыть.

Для крема отцедить сметану: застелить дуршлаг свернутой в несколько слоев марлей, выложить на нее сметану и оставить на несколько часов. Взбить отцеженную сметану с сахарной пудрой. Добавить (по желанию) несколько ложек жидкости, слитой с вишни.

На блюдо выложить основание торта, смазать кремом. На него положить 4 трубочки, промазать кремом. Далее 3, 2 и 1 трубочку, промазывая кремом каждый слой. Снаружи обмазать кремом, разровнять ножом. Поставить пропитаться в холодильник на несколько часов. Украсить торт по желанию.

Торт «Генеральский» с кремом из ирисок

Для теста: *3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 3 неполных стакана муки, 300 г сметаны, 2 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки мака, 2 ст. ложки измельченных орехов, 1 1/2 ч. ложки соды*

Для крема: *1 стакан молока, 1 стакан сливок, 250 г сливочных конфет «Ириски», 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки сахара*

Для украшения: *орехи*

Мак залить кипятком и варить 20 мин, воду слить. Изюм залить кипятком на 20 мин, воду слить.

Приготовить 3 коржа (для каждого тесто замешивать отдельно). Взбить 1 яйцо с 1/2 стакана сахара, добавить 100 г сметаны, размешать. Всыпать муку, смешанную с содой. В одну часть теста добавить измельченные орехи, в другую – изюм, в третью – мак. Выпекать каждый корж около 25 мин в разогретой до 180 ˚С духовке.

Для крема смешать сахар с мукой, влить молоко и сливки, хорошо размешать. Нагревать на слабом огне, помешивая. Добавить ириски и варить, пока они не растают. В горячую массу добавить масло и варить до загустения, постоянно помешивая.

Промазать коржи, верх и бока торта теплым кремом. Украсить орехами.

Торт «Генеральский»

Для теста: *4 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 200 г сметаны, 200 г маргарина, 1 1/2 ч. ложки соды, 2 неполных стакана муки, 2 ст. ложки какао, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана орехов*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла*

Взбить яйца с сахаром, добавить размягченный маргарин и сметану, хорошо размешать. Всыпать просеянную муку и соду, размешать. Должно получиться не очень крутое тесто. Разделить его на 3 части. В одну добавить какао, в другую – изюм (предварительно замочить в кипятке, воду слить), в третью – измельченные орехи. Выпекать коржи при температуре 200 °С около 20 мин. Дать остыть.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Добавить сгущенное молоко и снова взбить. Смазать коржи кремом. Украсить торт по вкусу.

Торт «Дамский каприз» с шоколадным кремом

Для теста: *2 яйца, 7 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки какао, 2–2 1/4 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *500 мл молока, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 80–100 г шоколада, 100 г сливочного масла*

Для украшения: *200–300 г орехов, ягоды, взбитые сливки (по желанию)*

Соединить яйца, сахар, мед и нарезанное масло. Нагревать на водяной бане, постоянно помешивая, до растворения сахара. Добавить соду, размешать и варить, пока масса не увеличится в объеме в два раза. Снять с огня и добавить просеянную муку, смешанную с какао. Замесить мягкое эластичное тесто, разделить его на части. Из каждой раскатать корж, перенести на лист и обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности (коржи пекутся очень быстро). Из обрезков теста тоже раскатать корж, испечь и измельчить в крошку.

Для крема смешать яйца, половину сахара и муку, растереть, чтобы не было комочков, влить немного молока и хорошо размешать. Остальное молоко и оставшийся сахар соединить, довести до кипения. Тонкой струйкой влить молоко в яичную смесь, постоянно помешивая. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить шоколад и размешать до однородной консистенции. Дать остыть. Взбить размягченное сливочное масло. Небольшими порциями добавлять к нему крем и продолжать взбивать.

Коржи, бока и верх торта смазать кремом. Посыпать бока и верх рублеными орехами. Украсить ягодами.

Торт «Дамский каприз» с медом

Для теста: *2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки меда, 6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка соды, 2 1/2 стакана муки*

Для крема: *1 л молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки муки, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для украшения: *80–100 г шоколада*

Соединить яйца, мед, сахар и растительное масло. Нагревать на водяной бане, постоянно помешивая, до растворения сахара. Добавить соду, размешать. Когда масса увеличится в объеме в 2 раза, снять с огня. Добавить муку и замесить тесто. Раскатать из теста тонкие коржи. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Для крема половину сахара смешать с мукой и растереть с яйцами, влить пару ложек молока. Остальной сахар и ванильный сахар всыпать в молоко и довести до кипения. Влить горячее молоко тонкой струйкой в емкость к яйцам, постоянно помешивая. Поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения. Добавить в горячий крем. Если в креме образовались комочки, можно протереть его через сито или взбить блендером. Смазать коржи, бока и верх торта кремом. Оставить пропитываться на 5–8 ч. Перед подачей посыпать тертым шоколадом.

Бисквит с кремом из чернослива

Для теста: *6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 3/4 стакана муки, 1 ст. ложка крахмала, щепотка соли*

Для крема: *250 г чернослива, 250 г жирной сметаны, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока*

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с половиной сахара. Белки взбить со щепоткой соли в пену. Небольшими порциями всыпать сахар, продолжая взбивать. Треть белков смешать с желтками аккуратными движениями снизу вверх. Всыпать хорошо просеянную муку, смешанную с крахмалом. Добавить оставшиеся белки и осторожно размешать. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Выключить духовку. Через пару минут извлечь бисквит из формы и отставить на несколько часов. Остывший бисквит разрезать на два коржа.

Для крема предварительно замочить чернослив, воду слить, сливы измельчить с помощью мясорубки или блендера. Смешать сметану с сахаром. Понемногу, размешивая, добавить чернослив. Отдельно взбить размягченное сливочное масло, небольшими порциями добавить сгущенку, продолжая взбивать. Смазать коржи кремом с черносливом. Снаружи торт обмазать белым кремом. Украсить по вкусу.

Апельсиновый торт

Для теста: *4 яйца, 5 ст. ложек сахара, 1 неполный стакан муки, 1 ст. ложка крахмала, цедра 1/2–1 апельсина, 1 ст. ложка разрыхлителя, щепотка соли*

Для пропитки: *100 мл апельсинового сока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки апельсинового ликера или 1 ст. ложка рома*

Для крема: *200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока*

Взбить яйца с солью в пену. Понемногу всыпать сахар, продолжая взбивать до крепкой пены. Добавить просеянную муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем, и натертую на мелкой терке цедру апельсина. Аккуратно размешать. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 мин. Извлечь бисквит из формы, дать постоять пару часов, затем разрезать на 2–3 коржа.

В апельсиновый сок всыпать сахар, довести до кипения и кипятить минуту, снять с огня, добавить ликер или ром. Пропитать коржи приготовленным сиропом.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Небольшими порциями добавлять сгущенку, продолжая взбивать. Нанести крем на коржи и обмазать торт снаружи. Украсить по вкусу. Перед подачей охладить.

Торт черносливовый

Для теста: *2 яйца, 400 г сметаны, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды*

Для крема: *250 г чернослива, 1/2 стакана измельченных орехов, 150 г сливочного масла, 4–5 ст. ложек сахара, 200 г жирной сметаны*

Яйца взбить с сахаром и сметаной до растворения сахара. Всыпать муку, смешанную с содой, хорошо размешать. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Разделить тесто на 3 части. Испечь три коржа в разогретой до 180 °С духовке (около 30 мин на корж). Дать остыть.

Чернослив предварительно замочить на 30 мин. Воду слить, измельчить сливы с помощью мясорубки или блендера. Размягченное сливочное масло взбить с половиной сахара. Оставшийся сахар взбить со сметаной. Соединить сметану, чернослив и масло, хорошо размешать. Смазать коржи, верх и бока торта кремом, посыпать орехами. Дать пропитаться не менее 2 часов.

Краковский песочный торт

Для теста: *120 г миндаля, 1 1/2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 4 вареных желтка, 5 ст. ложек сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для крема: *4 белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 200 г абрикосового джема или конфитюра*

Миндаль подсушить и измельчить в очень мелкую крошку. Вареные желтки протереть через сито, растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и маслом. Добавить муку и миндаль, замесить песочное тесто. Разделить тесто на 4–5 частей, каждую завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30–50 мин. Затем раскатать корж между двумя слоями пергаментной бумаги в пласт толщиной 3–5 мм. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 7–12 мин до золотистого цвета. Теплыми подровнять коржи, дать им остыть, осторожно снять с бумаги (коржи хрупкие). Измельчить обрезки в крошку.

Для крема взбить белки с сахарной пудрой в пышную пену. Добавить джем или конфитюр и взбить еще раз. Смазать коржи, верх и бока торта кремом, посыпать крошкой.

Бисквит с фруктами и зефирной прослойкой

Для теста: *5 яиц, 5 ст. ложек муки, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя*

Для прослойки: *150 г зефира, 1 банан, 1 киви*

Для крема: *500 г сметаны, 7 ст. ложек сахарной пудры*

Заранее отцедить сметану. Для этого застелить дуршлаг сложенной в несколько слоев марлей, выложить на нее сметану и оставить на 3–5 ч в холодильнике.

Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром. Белки взбить в крепкую пену. Вмешать половину белков к желткам. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и осторожно перемешать движениями снизу вверх. Таким же образом вмешать оставшиеся белки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 40 мин. Дать остыть на решетке в течение 2 ч, затем разрезать на 2 коржа.

Отцеженную сметану взбить, всыпать пудру и взбивать еще минуту. Зефир и фрукты нарезать кружочками. Смазать корж кремом. Выложить зефир, слегка смазать кремом, разложить фрукты и снова смазать кремом. Оставшимся кремом обмазать торт снаружи. Украсить ломтиками фруктов по желанию.

Апельсиновый торт с черносливом и орехами

Для теста: *3 яйца, 7 ст. ложек сахара, 1/2 – 3/4 стакана муки, 1 апельсин, 1 ч. ложка разрыхлителя, щепотка соли*

Для крема: *500 г сметаны, 6–8 ст. ложек сахарной пудры, 100 г чернослива, 100 г грецких орехов*

Заранее отцедить сметану. Для этого застелить дуршлаг сложенной в несколько слоев марлей, выложить на нее сметану и оставить на 3–5 ч в холодильнике.

Тщательно вымыть апельсин, залить водой, довести до кипения и варить 5 мин. Разрезать и удалить косточки. Пропустить апельсин вместе с цедрой через мясорубку (измельчить в блендере или натереть на мелкой терке). Яйца взбить со щепоткой соли в пышную пену, добавить сахар и снова взбить в пену. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, и натертый апельсин, аккуратно размешать. Количество муки зависит от размера апельсина, тесто не должно сильно растекаться. Вылить тесто в глубокий противень, застеленный пергаментной бумагой, и выпекать до готовности в разогретой до 180 °С духовке (около 30 мин). Бисквит остудить и разрезать на 3 одинаковых прямоугольника.

Чернослив замочить на 20 мин, обсушить и нарезать. Отцеженную сметану взбить в пену, всыпать сахарную пудру и взбивать еще минуту. Смазать коржи кремом. Украсить торт снаружи кремом, рублеными орехами и черносливом.

Торт шоколадно-ореховый

Для теста: *3 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 ст. ложка какао, 200 г сметаны, 1 стакан муки, 1/2 стакана измельченных орехов, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, 2 ст. ложки какао*

Для глазури: *1/2 банки сгущенного молока, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла*

Для украшения: *грецкие орехи*

Взбить яйца с сахаром и сметаной. Всыпать муку, смешанную с какао, содой и мелко нарубленными орехами. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Вылить его в форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин. Дать остыть и разрезать на 2 коржа.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Небольшими порциями, не переставая взбивать, добавить сгущенное молоко. Всыпать какао, осторожно перемешать движениями снизу вверх. Промазать коржи кремом.

Для глазури смешать какао и сахар, влить сгущенку и размешать, чтобы не было комочков. Добавить нарезанное сливочное масло. Нагреть на слабом огне до закипания, снять с огня. Нанести теплую глазурь на торт, украсить грецкими орехами и дать пропитаться в течение 2 часов.

Бисквит с ореховой прослойкой-безе

Для бисквита: *6 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, щепотка соли*

Для безе: *4 белка, 1 стакан мелкого сахара, 150 г грецких орехов, 1 1/2 ст. ложки крахмала*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока*

Для украшения: *50 г шоколада, 20 г сливочного масла, орехи, ягоды*

Для бисквита отделить белки от желтков. Растереть желтки с половиной сахара. Белки взбить в пену со щепоткой соли, тонкой струйкой всыпать сахар, продолжая взбивать. Аккуратно смешать треть белков с желтками. Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, и размешать движениями снизу вверх. Ввести оставшиеся белки, аккуратно размешать. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Извлечь из формы и оставить на решетке на 5–6 ч, затем разрезать корж на 2 пласта.

Для безе взбить в пену белки. Постепенно всыпать сахар, смешанный с крахмалом, и взбить в крепкую пену. Вмешать предварительно обжаренные и мелко нарубленные орехи. Выложить в застеленную пергаментной бумагой форму и выпекать при температуре 140 °С 60–90 мин. Дать коржу остыть и отделить его от бумаги.

Для крема взбить масло, добавить сгущенку и еще раз хорошо взбить. Нанести крем на половину бисквита, накрыть ореховым безе, смазать кремом и накрыть бисквитом. Смазать торт сверху и по бокам оставшимся кремом.

Растопить шоколад со сливочным маслом, нарисовать теплой массой узоры и дать застыть. По желанию украсить орехами и ягодами.

Торт маково-ореховый

Для теста: *2 яйца, 200 г сметаны, 6 ст. ложек сахара, 1 стакан муки, 1 ч. ложка соды, 1/2 стакана мака, 1/2 стакана орехов*

Для крема: *200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока*

Мак залить кипятком, варить 20 мин, тщательно отцедить. Орехи слегка обжарить, очистить и нарубить.

Для каждого коржа взбить 1 яйцо с 3 ст. ложками сахара, всыпать половину муки, смешанную с 1/2 ч. ложки соды. Добавить в тесто для одного коржа мак, для другого – орехи. Выпекать каждый корж при температуре 180 °С около 35 мин. Дать коржам остыть, выложив их на решетку. Можно разрезать каждый остывший корж на 2 пласта или оставить целым.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Небольшими порциями, не переставая взбивать, добавить сгущенное молоко. Смазать кремом коржи, бока и верх торта. Украсить по вкусу.

Торт «Ветка»

Для теста: *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ст. ложка крахмала*

Для безе: *2 яичных белка, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки измельченных орехов*

Для крема: *1 1/2 стакана сахара, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка коньяка, пищевые красители*

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром. Отдельно взбить белки в густую пену. Добавить к желткам треть белков, аккуратно перемешать. Высыпать муку и крахмал, перемешать движениями сверху вниз. Добавить оставшиеся белки и снова аккуратно размешать. Переложить тесто в форму, застеленную пергаментной бумагой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 40 мин. Дать бисквиту остыть на решетке в течение часа и разрезать его на 2 пласта.

Для безе взбить охлажденные белки с сахаром. Форму застелить пергаментной бумагой, выложить безе, посыпать орехами. Выпекать в духовке при 150 ˚С 40–60 мин.

Для крема соединить молоко и 1 стакан сахара, довести до кипения. Растереть оставшийся сахар с яйцами. Полученную смесь постепенно влить в горячее молоко и варить на водяной бане в течение 20 мин. Дать остыть. Взбить сливочное масло, постепенно, не переставая взбивать, добавить молочную смесь. В конце влить коньяк. Отложить немного крема для украшения, добавить красители.

Половину бисквита смазать кремом, положить на него корж из безе, слой крема и второй бисквит. Верх торта и бока смазать кремом. С помощью кондитерского шприца или мешочка нарисовать цветным кремом ветку.

Торт «Кутузов»

Для теста: *100 г очищенного фундука, 3 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 ст. ложка меда, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки ванильного сахара*

Для крема: *100 г сливочного масла, 250 г сметаны средней жирности, 2 ч. ложки ванильного сахара, 1 стакан сахара, 100 г очищенного фундука*

Для украшения: *миндаль и фундук*

Орехи измельчить в кофемолке. Яйца взбить добела с сахаром и ванильным сахаром, добавить размягченное масло и мед, растопленный на слабом огне. Хорошо взбить. Добавить измельченные орехи, перемешать и всыпать муку, предварительно просеянную с разрыхлителем. Вымешать до однородной консистенции.

Тесто разделить на 2 части. Одну часть вылить в форму и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15 мин, затем уменьшить температуру до 180 °С и выпекать еще около 20 мин. Точно так же испечь второй корж.

Для крема взбить холодную сметану, постепенно добавляя в нее сахар и ванильный сахар. Добавить масло, размягченное при комнатной температуре, и взбить. Смешать крем с частью предварительно измельченных орехов. Смазать кремом коржи, верх и бока торта, посыпать остатком измельченных орехов. Сверху украсить целыми ядрами миндаля и фундука. Поставить торт на 8–10 ч в холодильник.

Торт «День и ночь»

Для теста: *2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 неполный стакан муки, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка какао, 1/2 ч. ложки соды, щепотка соли*

Для крема: *350 г сметаны 15 %-ной жирности, 3 ст. ложки сахара*

Для украшения: *1 ст. ложка какао, измельченные орехи*

Яйца взбить с сахаром в пену. В несколько приемов, аккуратно размешивая ложкой, добавить муку, смешанную с содой и солью, и сметану. Половину теста вылить в форму. В оставшееся тесто добавить какао, осторожно перемешать движениями снизу вверх и вылить во вторую форму. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке около 20 мин (корж должен пружинить при легком нажатии).

Для крема сметану перемешать с сахаром, но не взбивать. Горячие коржи аккуратно извлечь из форм. Смазать оба коржа кремом и соединить. Сверху посыпать какао и измельченными орехами. Дать остыть и поставить в холодильник.

Торт «Черепаха»

Для теста: *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса*

Для крема: *750–800 г сметаны, 1 стакан сахара*

Для глазури: *4 ст. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 20 г сливочного масла*

Взбить яйца с сахаром, добавить муку и гашенную уксусом соду, размешать. Застелить противень пергаментной бумагой, ложкой выложить на нее тесто в виде лепешек. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности (5–7 мин). Снять с листа и дать остыть. Отложить 5 аккуратных лепешек (это будут «лапки» и «голова» черепахи). Взбить сметану с сахаром. Выложить несколько лепешек кругом на блюдо, смазать кремом. Выкладывать следующие слои в виде черепахи, обильно смазывая кремом. Положить «лапки» и «голову».

Для глазури смешать какао и сахар, растереть со сметаной, добавить масло и довести до кипения. Нарисовать глазурью «панцирь» и «глазки» черепахи. Охладить торт перед подачей в течение 2–3 часов.

Ореховый торт со сливками

Для теста: *2 неполных стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 200 г молотых орехов, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка или холодной воды, щепотка соли*

Для крема: *500 мл сливок жирностью не менее 33 %, 2–3 ст. ложки сахарной пудры или мелкого сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Измельчить орехи, смешать с мукой, солью и сахарной пудрой. Добавить нарубленное охлажденное масло. Перетереть в крошку. Влить коньяк или воду и сформовать из теста шар. Разделить его на 5–6 частей. Каждую раскатать на пергаментной бумаге, перенести на противень и сразу обрезать по форме. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 5–7 мин до золотистого цвета. Обрезки теста испечь и измельчить в крошку.

Для крема взбить сливки с сахарной пудрой. Смазать остывшие коржи. Покрыть верх и бока торта сливками и посыпать крошкой. Дать постоять перед подачей в течение 2 часов.

Торт «Вацлавский»

Для теста: *6 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка разрыхлителя*

Для крема: *125 мл молока, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка крахмала, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, 70–90 г ягод из варенья*

Для обсыпки: *50 г орехов, 4 ст. ложки сахара*

На водяной бане взбить яйца с сахаром в крепкую пену. Аккуратно вмешать муку, смешанную с какао и разрыхлителем. Выпекать бисквит в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. Осторожно извлечь из формы и оставить на 5 ч, затем разрезать на 2–3 пласта.

Приготовить грильяжную обсыпку. Обжарить орехи на сухой сковороде и нарубить. На другой сухой сковороде расплавить сахар. Всыпать горячие орехи в карамель, хорошо размешать. Вылить смесь тонким слоем на блюдо и дать остыть. После измельчить в крошку.

Для крема залить крахмал половиной молока и хорошо размешать. Остальное молоко вскипятить с сахаром. Тонкой струйкой влить в него молоко с крахмалом, размешать и снять с огня. Дать остыть. Размягченное масло взбить. Тонкой струйкой добавлять к нему загустевшую смесь, влить коньяк, хорошо взбить. Разделить крем на 4 части, одну из них смешать с ягодами. Промазать коржи обычным и ягодным кремом. Смазать кремом верх и бока торта, обсыпать грильяжной крошкой.

Шоколадный торт с ореховым кремом

Для теста: *2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 2 ст. ложки какао, 1 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *100 г сливочного масла, 150 мл сливок, 200 г грецких орехов, 3 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки муки*

Для украшения: *100 г орехов*

Яйца взбить с сахаром и кефиром, добавить теплое растопленное сливочное масло. Смешать муку с какао и содой и всыпать в яичную смесь, перемешать. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Испечь 3 коржа в разогретой до 180 ˚С духовке.

Для крема орехи обжарить, очистить и измельчить в крошку. Добавить сливки и сахар, довести смесь до кипения. Всыпать муку и хорошо размешать, чтобы не было комочков, варить на слабом огне до желаемой густоты, дать остыть. Размягченное сливочное масло взбить, соединить с ореховой смесью, еще раз взбить. Смазать коржи кремом, бока и верх также обмазать кремом и посыпать рублеными орехами. Украсить по вкусу.

«Птичье молоко» с манкой

Для теста: *120 г сливочного масла, 1 неполный стакан сахара, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса*

Для крема: *120 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 400 мл молока, 3 ст. ложки манной крупы, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для глазури: *3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки сахара, 10 г сливочного масла*

Приготовить тесто. Взбить яйца с сахаром, добавить остывшее растопленное сливочное масло, муку и гашенную уксусом соду. Разделить на 2 части, в одну вмешать какао. Выпекать оба коржа одновременно в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Если коржи пекутся по очереди, добавить соду в каждый перед выпечкой. Дать коржам остыть и разрезать каждый на 2 пласта.

Для крема сварить манную кашу из крупы, молока, ванильного сахара и половины обычного сахара. Дать остыть и взбить. Отдельно взбить масло с оставшимся сахаром, соединить с манной кашей и еще раз взбить. Поставить в холодильник на 20–30 мин. Затем смазать кремом коржи, чередуя светлые и шоколадные.

Для глазури смешать сахар и какао, влить молоко и довести до кипения, снять с огня. Добавить сливочное масло и размешать. Полить теплой глазурью верх торта. Перед подачей дать пропитаться 3–4 часа.

«Птичье молоко» с желатином

Для теста: *4 яйца, 3/4 стакана сахара, 3/4 стакана муки, 1 ст. ложка крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя*

Для суфле: *5 желтков, 1 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала, 4 ч. ложки желатина, 100 мл молока, 100 мл воды, 5 белков, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка ванильного сахара*

Для глазури: *1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, 5 ст. ложек какао*

Приготовить тесто для бисквита. Яйца взбить добела с сахаром, всыпать муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 35 мин. Потом извлечь из формы и дать остыть на решетке. Разрезать на 2 или 3 коржа.

Для суфле желтки растереть со стаканом сахара. Крахмал залить молоком и влить к желткам. Держать массу на водяной бане 15–20 мин, дать остыть. Желатин замочить в 100 мл воды. Белки взбить в крепкую пену, всыпать 1/2 стакана сахара, взбить в крепкую пену. Влить набухший желатин, продолжая взбивать. Размягченное сливочное масло взбить, добавить небольшими порциями желтковую смесь. Затем в белки небольшими порциями добавить, взбивая, масляную массу.

Собрать торт в форме, чередуя бисквитные коржи и суфле. Верхний слой – суфле. Поставить торт в холодильник. Для глазури смешать какао и сахар, залить молоком. Нагреть, помешивая, почти до кипения. Добавить масло, вскипятить и снять с огня. Покрыть торт теплой глазурью.

Торт «Черный принц» на кефире

Для теста: *2 яйца, 250 мл кефира, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1–2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока*

Яйца взбить с сахаром и кефиром. Всыпать муку, смешанную с какао и содой, перемешать. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 мин. Дать коржу остыть на решетке и разрезать на 2 пласта.

Для крема взбить размягченное сливочное масло. Добавить небольшими порциями сгущенку, не переставая взбивать. Промазать коржи кремом. Украсить торт по желанию.

Торт «Черный принц»

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахара, 1 неполный стакан муки, 2 ст. ложки какао, 200 г сметаны, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *700 г жирной сметаны, 1 стакан мелкого сахара*

Для глазури: *темный шоколад*

Смешать муку с какао (должен получиться стакан с небольшой горкой), добавить соду. Взбить яйца с сахаром и сметаной, всыпать мучную смесь. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 35 мин. Дать остыть на решетке и разрезать на 2 коржа.

Для крема взбить сметану с сахаром. Промазать коржи кремом, сверху полить торт растопленным шоколадом.

Сметанник слоеный простой

Для теста: *1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 2–2 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *1 стакан сметаны, 3/4 стакана сахара*

Для теста слегка взбить сметану с сахаром. Добавить муку, смешанную с содой, чтобы получилось эластичное тесто. Разделить его на 5–6 частей. Из каждой раскатать корж, наколоть, испечь в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета. Обрезать теплым по форме.

Взбить сметану с сахаром в пышную пену. Смазать коржи. Украсить торт по вкусу.

Торт «Трухлявый пень»

Для теста: *1 стакан муки, 1 1/2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 3 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соды, 300 г кураги, 300 г изюма, 200 г чернослива*

Для крема: *500 г жирной сметаны, 1 стакан мелкого сахара*

Курагу, изюм и чернослив положить в три разные емкости, залить горячей водой, оставить на 30 мин, воду слить. Отдельно пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить в каждую емкость по 1 ст. ложке сахара и немного теплой воды и размешать.

Взбить яйцо, постепенно добавляя оставшийся сахар и сметану. Вмешать муку с содой, чтобы получилось крутое тесто. Разделить его на 8 одинаковых частей и сформовать колобки. Раскатать каждый колобок в прямоугольный корж. Намазать по 3 прямоугольника курагой и изюмом и 2 – черносливом, скатать в рулеты, испечь при температуре 180 °С и остудить. Разрезать рулеты на кусочки.

Для крема взбить сметану с сахаром. Застелить глубокую форму пищевой пленкой, смазать дно и бока кремом. Выложить кусочки рулета на дно формы плотно друг к другу. Сверху хорошо смазать сметанным кремом. Сделать таким же образом еще два слоя. Закрыть пленку и убрать торт в холодильник на ночь для пропитки. Утром аккуратно открыть и перевернуть торт на блюдо, сняв пленку. По желанию украсить торт оставшимися сухофруктами.

Морковный торт с орехами и творожным кремом

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 стакана грецких орехов, 1 средняя морковь, молотая корица и мускатный орех по вкусу*

Для крема: *500 г творога, 4 ст. ложки сахарной пудры, 100 г жирной сметаны*

Для украшения: *измельченные грецкие орехи*

Натереть морковь на терке. Орехи обжарить и растолочь. Взбить яйца с сахаром, добавить морковь, орехи, муку и специи. Испечь при температуре 180 °С три коржа.

Для крема протереть творог через сито. Взбить сметану с сахарной пудрой, соединить с творогом. Смазать кремом коржи, бока и верх торта. Украсить орехами.

Сметанник с черносливом и орехами

Для теста: *4 яйца, 400 г сметаны, 1 1/2 стакана сахара, 2 стакана муки, 2 ст. ложки какао, 50 г грецких орехов, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *500 г жирной сметаны, 6 ст. ложек сахарной пудры, 150–200 г чернослива*

Для украшения: *орехи, чернослив*

Смешать один стакан муки с 1/2 ч. ложки соды и какао, а другой – с перемолотыми орехами и оставшейся содой. Взбить яйца с сахаром и сметаной. Разделить массу на 2 равные части. Добавить к каждой муку и испечь коржи. Муку добавлять перед выпеканием. Выпекать при температуре 180 °С около 20 мин. Дать коржам остыть и разрезать каждый на 2 пласта.

Замочить чернослив на 20 мин, обсушить и мелко нарезать. Взбить сметану, добавить небольшими порциями сахарную пудру и снова взбить.

Собрать торт, чередуя шоколадные и ореховые коржи; каждый смазывать кремом и посыпать черносливом. Украсить готовый торт орехами и черносливом. Поставить в холодильник на 2 часа.

Сметанник с заварным кремом

Для теста: *300 г сметаны, 3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 2 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *500 мл молока, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 80–100 г сливочного масла*

Для украшения: *грецкие орехи*

Взбить яйца с сахаром и сметаной. Добавить муку, смешанную с содой. Перемешать, чтобы не было комочков. Вылить в форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин, дать остыть и разрезать на 3 коржа.

Для крема растереть яйцо с сахаром и мукой. Влить молоко, размешать, чтобы не было комочков. Варить до загустения, постоянно помешивая. Добавить в горячий крем масло. Смазать коржи теплым кремом и украсить орехами. Дать пропитаться 2–3 часа.

Сметанник классический

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахара, 250 г сметаны, 1 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка соды*

Для крема: *250 г жирной сметаны, 4 ст. ложки мелкого сахара*

Взбить яйца с сахаром и сметаной. Всыпать муку, смешанную с содой, размешать. Перелить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 мин. Дать остыть и разрезать на 2 коржа.

Для крема взбить сметану с сахаром. Смазать кремом коржи. Украсить по вкусу.

Торт «Кофейный»

Для теста: *5 яиц, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка крахмала*

Для пропитки: *1 ч. ложка с горкой молотого кофе, 2 ч. ложки сахара, 100 мл воды, 1 ст. ложка коньяка*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1–2 ч. ложки растворимого кофе*

Смешать муку, крахмал и какао. Отделить белки от желтков. Растереть желтки с сахаром. Белки взбить в крепкую пену. Соединить желтки и половину белков. Ввести мучную смесь, аккуратно размешать движениями снизу вверх. Такими же движениями вмешать в тесто оставшиеся белки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 мин. Оставить корж на решетке на 5–6 ч. Остывший корж разрезать на 2 пласта.

Для пропитки сварить крепкий сладкий кофе, процедить, добавить коньяк. Пропитать коржи. Взбить размягченное масло. Понемногу, не переставая взбивать, добавлять сгущенку, всыпать растворимый кофе. Промазать коржи кремом. Верхний корж можно смазать кремом или полить шоколадной глазурью.

Торт «Кофейно-шоколадный»

Для теста: *100 г темного шоколада, 120 мл молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 150 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 яйцо, 1–1 1/2 стакана муки, 2 ч. ложки разрыхлителя*

Для крема: *50 мл молока, 100 г шоколада, 1/2 банки сгущенного молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 50 г молотых грецких орехов*

Приготовить тесто: взбить масло с сахаром и яйцом добела. Довести до кипения молоко, добавить нарубленный шоколад и кофе, хорошо размешать. Ввести теплый шоколад в масло, размешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Перелить в форму и выпекать при 180 °С около 40 мин. Дать коржу остыть и разрезать на 2 пласта.

Для крема разломать шоколад, всыпать кофе и залить молоком. Растопить на водяной бане, постоянно помешивая. Влить сгущенное молоко. Варить, помешивая, до загустения. Вмешать мелко нарубленные орехи. Теплый крем нанести на коржи. Украсить торт по вкусу.

Быстрый торт к чаю

Для теста: *2 яйца, 1 стакан муки, 1/2 стакана варенья, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соды, щепотка соли*

Для крема: *густое варенье по вкусу*

Взбить яйца сахаром и вареньем, добавить муку и гашенную уксусом соду. Вылить тесто в посыпанную сухарями форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Вынуть из формы, дать остыть и разрезать на 2 пласта. Промазать вареньем.

Торт «Пражский»

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахара, 1 1/2 стакана муки, 250 г сметаны, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао, 1/2 банки сгущенного молока, щепотка соли*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока, 2 ч. ложки какао*

Для глазури: *3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 40–50 г сливочного масла*

Взбить сахар с яйцами и сметаной. Добавить просеянную муку и какао, хорошо размешать, всыпать соду. Перелить тесто в форму и выпекать при 180 °С до готовности. Корж охладить и разрезать на 2–3 пласта.

Для крема взбить размягченное масло. Небольшими порциями, не переставая взбивать, добавить сгущенку. Всыпать какао и еще раз взбить. Смазать коржи кремом и поставить в холодильник.

Для глазури смешать сахар и какао, влить молоко. Нагреть, помешивая, до закипания, добавить сливочное масло. Нанести глазурь на верх и бока торта. Перед подачей торт охладить.

Торт «Прага» по ГОСТу

Для теста: *6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 3/4 стакана муки, 1 ст. ложка какао, 40 г сливочного масла*

Для крема: *1 желток, 1 ст. ложка воды, 120 г сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2–3 ст. ложки джема или повидла*

Для глазури: *80–100 г темного шоколада, 80–100 г сливочного масла*

Просеять муку и какао и смешать. Отделить белки от желтков. Взбить желтки с половиной сахара до пышной пены. Взбить белки с оставшимся сахаром. Аккуратно соединить белки с желтками, всыпать муку с какао, осторожно перемешать. Растопить масло и дать немного остыть, влить его в тесто по краю посуды, перемешать. Выпекать в разогретой до 190–200 °C духовке около 30 мин. Дать постоять в форме 5 мин, переложить на решетку и оставить на 6–8 ч. Затем разрезать на три коржа.

Приготовить крем. Растереть желток с водой, добавить сгущенку. Варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня и дать остыть. Взбить сливочное масло с ванильным сахаром. Небольшими порциями, не переставая взбивать, добавить сгущенку с желтком. Всыпать просеянное какао и еще раз взбить. Промазать коржи кремом. Растопить джем или повидло на слабом огне, добавив немного воды. Обмазать бока и верх торта и дать застыть.

Для глазури растопить на водяной бане шоколад и сливочное масло. Нанести на верх и бока торта. Перед подачей охлаждать торт не менее 2 часов.

Творожный торт со сметанным кремом

Для теста: *3 яйца, 250 г творога, 1 стакан сахара, 1 1/2–2 стакана муки*

Для крема: *400 г сметаны, 5 ст. ложек сахара*

Взбить яйца с сахаром в пышную пену, добавить творог, растереть. Вмешать муку, чтобы получилось липкое густое тесто. Разделить его на 3 части. Выпекать коржи в застеленной пергаментной бумагой форме до золотистого цвета при 200 °C. Дать им остыть.

Взбить сметану с сахаром. Смазать коржи. Украсить торт по вкусу.

Торт зефирный

Для основы: *250 г зефира, 200 г свежей клубники, 200 г банана*

Для крема: *250 мл сливок жирностью не менее 33 %, 3 ст. ложки сахара*

Нарезать клубнику и банан пластинками. Зефир нарезать кружочками толщиной около 1 см. Взбить сливки с сахаром в крепкую пену. Выложить на блюдо слой зефира, смазать сливками. Выложить слой клубники и снова смазать кремом. Чередовать слои зефира и фруктов. Обмазать торт кремом и украсить клубникой. Поставить на 2–3 ч в морозилку, затем переставить в холодильник.

Торт «Зебра»

Для теста: *3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 1/2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка какао*

Для глазури: *3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки какао, 30–50 г сливочного масла*

Взбить яйца с сахаром в пышную пену, добавить сметану, растопленное и остывшее сливочное масло. Вмешать муку, смешанную с содой. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить какао. Форму застелить пергаментной бумагой. Выливать в центр формы, не размазывая, по 1 ст. ложке темного и светлого теста, чередуя их. Выпекать при 200 °С около 35 мин. Дать остыть.

Для глазури смешать молоко и масло, вскипятить. Всыпать смесь из сахара и какао, хорошо размешать и снять с огня. Полить торт теплой глазурью.

Слоеные полоски с белковым кремом

Для теста: *1 стакан муки, 1 яйцо, щепотка соли, вода, лимонная кислота на кончике ножа, 150 г сливочного масла или маргарина, 50–80 мл воды*

Для крема: *3 белка, 6 ст. ложек сахарной пудры, 2–3 капли лимонного сока, щепотка соли*

Для украшения: *1 ч. ложка сахарной пудры*

В стакан выпустить яйцо, добавить соль и лимонную кислоту, размешать, но не взбивать. Влить столько холодной воды, чтобы вместе с яйцом получилось полстакана жидкости. Муку высыпать на разделочную доску, положить в нее небольшие кусочки охлажденного масла или маргарина и нарубить в мелкую крошку. Собрать крошку горкой, в центр вылить жидкость. Замесить тесто и поставить в холодильник на 20–30 мин. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 5–7 мм, выложить на смазанный водой противень и наколоть вилкой. Выпекать около 20 мин при температуре 220 °С. Дать остыть.

Для крема взбить белки со щепоткой соли в пену. Небольшими порциями, продолжая взбивать, всыпать просеянную сахарную пудру. Добавить лимонный сок и взбить в крепкую пену. Разрезать охлажденный корж на 10 прямоугольных полосок. На каждую положить крем ложкой или отсадить его из кондитерского шприца. Посыпать сахарной пудрой. Поставить противень с готовыми пирожными на несколько секунд в горячую духовку до появления на креме тонкой светло-коричневой корочки.

Слоеные полоски со сметанным кремом

Для теста: *1 1/4 стакан муки, 1 яйцо, щепотка соли, вода, лимонная кислота на кончике ножа, 150 г сливочного масла или маргарина, 50–80 мл воды*

Для крема: *1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 2 ст. ложки джема или повидла, 1/3 стакана измельченных орехов*

В стакан выпустить яйцо, добавить соль и лимонную кислоту, размешать, но не взбивать. Влить столько холодной воды, чтобы вместе с яйцом получилось полстакана жидкости. Муку высыпать на разделочную доску, положить в нее небольшие кусочки охлажденного масла или маргарина и нарубить в мелкую крошку. Собрать крошку горкой, в центр вылить жидкость. Замесить тесто и поставить в холодильник на 20–30 мин. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 5–7 мм, выложить на смазанный водой противень и наколоть вилкой. Выпекать около 20 мин при температуре 220 °С. Дать остыть.

Охлажденный корж покрыть джемом и разрезать на 10 прямоугольников. Взбить охлажденную сметану, всыпать просеянную сахарную пудру и ванильный сахар, взбить еще раз. Нанести крем на пирожные, посыпать орехами. Дать остыть.

Слоеные трубочки с белковым кремом

Для теста: *2 1/4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 200 мл воды, 1/2 ч. ложки лимонного сока, щепотка соли*

Для крема: *3 белка, 6 ст. ложек сахарной пудры, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 2–3 капли лимонного сока*

Добавить в воду соль и лимонную кислоту. Постепенно всыпать 2 стакана муки (муки может понадобиться меньше или больше). Месить тесто до тех пор, пока оно не станет хорошо отставать от рук. Накрыть миской и оставить на 20–30 мин. Растереть масло или маргарин с 1/4 стакана муки и сформовать плоскую лепешку. Надрезать тесто ножом крестообразно и раскатать, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр пласта выложить масляную лепешку. Накрыть краями пласта и защипнуть края. Раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, начиная катать от середины. Переложить в холодильник на 15–20 мин. Затем сложить вчетверо и снова раскатать. Повторить 3–4 раза. Потом охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм. Нарезать полосками шириной 1,5–2 см. Намотать полоски на конусы для выпечки трубочек в виде спирали, чтобы витки наслаивались друг на друга. Если трубочек нет, можно использовать конусы, скрученные из фольги или пергаментной бумаги. Выпекать около 20 мин в разогретой до 220 °С духовке.

Для крема взбить белки с лимонным соком в пену. Продолжая взбивать, постепенно добавить просеянную сахарную пудру и ванильный сахар. Наполнить остывшие трубочки кремом. Перед подачей охладить.

Слоеные трубочки с заварным кремом

Для теста: *4 2/3 стакана муки, 4 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 стакан очень холодной воды, 4 ст. ложки 30 %-ного уксуса, 600 г сливочного масла*

Для крема: *1 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 300 г сливочного масла, 6 ст. ложек муки, ванильный сахар по вкусу, 2 ст. ложки сахарной пудры*

В 4 стакана муки вбить яйца, добавить воду, соль и уксус, замесить крутое тесто и положить на 30 мин в холодильник. В отдельной миске смешать до однородной консистенции 600 г сливочного масла и остаток муки. Тесто раскатать, в середину выложить масло и свернуть конвертом. Снова раскатать тесто, присыпать мукой, сложить втрое и убрать в холодильник на 30 мин. Раскатать тесто еще 4 раза, после каждого раскатывания складывая его втрое и отправляя охлаждаться на 10 мин. Тесто разделить на части и, раскатав до толщины 5 мм, намотать на конусы для выпечки трубочек в виде спирали, чтобы витки наслаивались друг на друга. Если трубочек нет, можно использовать конусы, скрученные из фольги или пергаментной бумаги. Смазать яйцом и выпекать в духовке 15–20 мин при температуре 220 °С.

Для крема смешать 6 ст. ложек муки и 11/2 стакана сахара, залить кипящим молоком и взбивать миксером в течение 5 мин. В конце добавить ванильный сахар. Дать остыть до комнатной температуры и, взбивая, добавить 300 г сливочного масла.

Трубочки с помощью кондитерского мешка заполнить кремом, выложить на поднос и посыпать сахарной пудрой. Перед подачей охладить.

Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Для теста: *1 стакан муки, 1/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки соли*

Для крема: *100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сгущенного молока, 1 стакан консервированных фруктов или повидла*

Масло, сахар, соль и яйцо размешать в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Всыпать муку и замешивать тесто в течение 1–2 мин. Поставить в холодильник на 5 мин. Раскатать тесто толщиной 5–7 мм и разрезать на 10 квадратов. Положить каждый квадрат в формочку и прижать тесто к стенкам, лишнее удалить. Выпекать корзинки 12–15 мин при температуре 240–250 °С.

Для крема размягченное масло растереть до консистенции густой сметаны и взбить до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивать, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать в течение 10–15 мин до получения пышной однородной массы. Корзиночки наполнить фруктами или повидлом и украсить кремом.

Корзиночки с белковым кремом

Для теста: *100 г сливочного масла, 1 желток, 1 стакан муки, 2 1/2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 щепотка соли*

Для крема: *2 белка, 2/3 стакана сахара, 50 мл воды, 5–7 капель лимонного сока, 1 ч. ложка ванильного сахара, 3/4 стакана кислого варенья, мармелада или джема, 2 ст. ложки цукатов*

Достать продукты из холодильника заранее, чтобы во время приготовления они были комнатной температуры. Смешать миксером на средней скорости масло, желток, сахарную пудру, разрыхлитель и соль в однородную гладкую массу. Всыпать муку и продолжать размешивать 10–20 с, пока не образуются крошки. Сформовать из крошек мягкий комок теста. Раскатать, подсыпая муку, в пласт толщиной 5–7 мм и разрезать на квадраты. Положить каждый квадрат в формочку и прижать тесто к стенкам, лишнее удалить. Поставить формочки с тестом в холодильник на 30 мин. Наколоть тесто вилкой и выпекать корзинки 12–15 мин при 200 °С.

Для крема залить сахар водой, на среднем огне довести до кипения, варить около 5 мин при 120 °С. Взбить белки в крепкую пену, добавить ванильный сахар и взбить снова. Взбитые белки

тонкой струйкой влить в горячий сироп, не прекращая взбивать. Добавить лимонный сок и взбивать еще 2–3 мин. В остывшие корзинки разложить фруктовую начинку, сверху украсить белковым кремом и цукатами.

Корзиночки с заварным кремом и ягодами

Для теста: *1 1/2–2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо, щепотка соли*

Для крема: *1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка коньяка или рома, 250–300 г клубники или малины*

Растереть яйцо с сахарной пудрой и маслом. Добавить муку и вымешивать до однородной консистенции в течение 2–3 мин. Поставить тесто на час в холодильник. Посыпать формочки для выпечки мукой. В каждую положить по небольшому кусочку теста и распределить его по всей форме слоем не менее 5 мм. На тесто положить пергамент или фольгу, насыпать фасоль. Выпекать корзинки в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Затем фасоль и фольгу убрать и печь корзиночки до готовности. Дать остыть в формах и аккуратно извлечь.

Для крема растереть желтки с сахаром до однородной консистенции, влить 1 ст. ложку молока и коньяк или ром, размешать. Всыпать муку и растереть, чтобы не было комочков. Молоко довести до кипения. Влить тонкой струйкой к желткам, постоянно помешивая. Смесь поставить на огонь и нагревать, помешивая, до загустения, но не кипятить. Дать остыть. Наполнить корзинки кремом, на него выложить ягоды. Перед подачей охладить.

Пирожное «Картошка» из печенья

300 г печенья, 150 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 4 ст. ложки с горкой какао, 100 г грецких орехов, 1 ч. ложка ванильного сахара

Орехи обжарить на сухой сковороде, очистить и измельчить. Печенье измельчить в однородную мелкую крошку. Сгущенку смешать вилкой с размягченным сливочным маслом, но не взбивать. Всыпать ванильный сахар, орехи, какао и размешать. В раскрошенное печенье добавить крем и сформовать пирожные в форме картошки. Перед подачей охладить.

Пирожное «Картошка» из бисквита

Для теста: *6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 30 г измельченных грецких орехов*

Для крема: *150 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки коньяка или рома*

Для украшения: *какао, сахарная пудра*

Яйца смешать с сахаром, поставить на водяную баню и, постоянно взбивая, нагреть до 50 °С. Снять с огня и продолжить взбивать, пока масса не охладится до комнатной температуры. Всыпать орехи, тщательно перемешать. Добавить просеянную муку, снова перемешать. Получившееся мягкое тесто выложить в смазанную форму и выпекать 40 мин при температуре 200 °С. Оставить бисквит в форме до остывания.

Приготовить масляный крем. Взбить яйца с сахаром на водяной бане, доведя температуру массы до 50 °С. Взбить размягченное сливочное масло, добавить яйца с сахаром и перемешать до однородной консистенции. Часть крема оставить для украшения. Остывший бисквит извлечь из формы и пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Смешать

бисквитную крошку, крем и коньяк или ром. Сформовать 10–12 пирожных, обвалять в какао, смешанном с сахарной пудрой, и украсить кремом. Перед подачей охладить.

Пирожное «Картошка» из сухарей

500 г ванильных сухарей, 100 г сливочного масла, 100 г густых сливок или сметаны, сахар по вкусу, 3–4 ч. ложки любого фруктового сиропа, 6 ст. ложек какао, 1 стакан молока, 100 г грецких орехов, сахарная пудра для украшения

Сметану или сливки взбить с сахаром в пышную пену. Добавить размягченное сливочное масло, размешать. Влить фруктовый сироп и всыпать 2 ст. ложки какао. Все перемешать. Измельчить сухари и орехи, залить молоком и перемешать до однородной консистенции. Оставить на 10 мин. Размягченные сухари смешать с кремом. Сформовать овальные пирожные и обвалять в какао, смешанном с сахарной пудрой. Поставить на час в холодильник.

Буше

Для теста: *8 яиц, 1 стакан (с горкой) муки, 1 стакан сахара, щепотка лимонной кислоты, щепотка ванилина*

Для крема: *350 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сгущенного молока, 1/2 стакана воды*

Для глазури: *1/2 стакана сахара, 100 г черного шоколада, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка ликера*

Желтки отделить от белков. Белки убрать в холодильник. Всыпать к желткам сахар, ванилин и взбивать 3–5 мин до образования светлой кремовой массы. Постепенно всыпать просеянную муку, продолжая взбивать. Белки взбить с лимонной кислотой до образования устойчивой пены и аккуратно подмешать к тесту. Наполнить кондитерский мешок тестом и отсадить одинаковые круги на застеленный пергаментом противень. Выпекать 15–20 мин при температуре 180–200 °С. Дать остыть.

Приготовить крем. Воду с сахаром довести до кипения, проварить в течение 5 мин при слабом кипении, помешивая. Влить сгущенное молоко, тщательно перемешать, довести до кипения и сразу снять с огня. Дать остыть. Поставить сироп в холодильник на 15–20 мин. Взбить миксером масло и по ложке добавлять остывший сахарный сироп, продолжая взбивать. На половину бисквитов выложить крем, накрыть оставшимися бисквитами и слегка прижать. Поставить на 30 мин в холодильник.

Для белой глазури воду с сахаром довести до кипения, проварить в течение 2–3 мин при слабом кипении, помешивая. Влить ликер и тщательно размешать. Пирожные обмакнуть верхушкой в теплую глазурь. Отложить на 5–10 мин. Для темной глазури кусочки шоколада растопить на водяной бане, добавить масло и молоко. Перемешать и снять с водяной бани. Пирожные обмакнуть в теплую шоколадную глазурь. Охладить.

Буше ореховое

Для теста: *3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, 3 яйца*

Для начинки: *1/4 стакана фруктового джема или мармелада, 1/2 стакана орехов*

Желтки отделить от белков. Взбить желтки с 2 ст. ложками сахара до образования густой пены. С оставшимся сахаром взбить белки до образования светлой густой пены. Аккуратно перемешать белки с желтками, по ложке всыпать просеянную муку, размешать. Тесто перелить в кондитерский мешок. Отсадить одинаковые круги на лист пергамента и выпекать заготовки пирожных в духовке при 190 ˚С в течение 15–20 мин. Бисквит должен зарумяниться. Дать остыть.

Орехи мелко нарубить и обжарить на сухой сковороде или в духовке. Разогретым на слабом огне джемом или мармеладом смазать половинки пирожных и соединить. Сверху пирожные также смазать мармеладом и посыпать измельченными орехами. Перед подачей охладить.

Буше помадное

Для теста: *3 желтка, 5 белков, 1/2 стакана сахара, 2/3 стакана муки*

Для крема: *2 ст. ложки сгущенного молока, 2 ст. ложки сметаны*

Взбить белки с сахаром в плотную пену. Не переставая взбивать, добавить по одному желтки. Всыпать просеянную муку и тщательно перемешать. Наполнить кондитерский мешок тестом и отсадить одинаковые круги на застеленный пергаментом противень. Выпекать в духовке 10–15 мин при 200 °С. Дать остыть. Смешать сметану и сгущенное молоко, покрыть половинки пирожных кремом и соединить их. Поставить в холодильник на 2–3 ч пропитаться.

Пирожное «Заварное» с масляным кремом

Для теста: *100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли, 4 яйца*

Для крема: *130 г сгущенного молока, 130 г сливочного масла*

Для шоколадной глазури: *2 ст. ложки какао, 3/4 стакана сахарной пудры, 4 ст. ложки молока, 70 г сливочного масла*

В кастрюлю налить воду, добавить соль и сливочное масло, на слабом огне довести до кипения при постоянном помешивании. Снять с огня и всыпать муку. Деревянной ложкой быстро замесить однородное тесто. Тесто должно легко отставать от стенок кастрюли. Слегка остудить и по одному ввести яйца, тщательно перемешивая ложкой или венчиком. Столовой ложкой выложить тесто полосками на смазанный маргарином противень или на промасленный пергамент. Между полосками оставлять расстояние с учетом того, что они увеличатся в размере в 2–3 раза. Поставить противень в разогретую до 180 ˚С духовку. Через 10 мин температуру уменьшить до 150 ˚С и выпекать пирожные еще 15–20 мин до светло-золотистого цвета. Дать пирожным остыть, не вынимая из духовки.

Для крема в сгущенное молоко добавить размягченное сливочное масло, тщательно взбить миксером. С помощью кондитерского шприца наполнить остывшие пирожные масляным кремом.

Приготовить глазурь. Какао размешать с сахарной пудрой, влить горячее молоко и на слабом огне довести до кипения. Сахар должен полностью раствориться. Снять смесь с огня и добавить в нее размягченное сливочное масло. Все тщательно перемешать. Пирожные полить шоколадной глазурью и выложить на блюдо. Перед подачей охладить.

Пирожное «Заварное» с заварным кремом

Для теста: *100 г маргарина или сливочного масла, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1/2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка ванилина*

Для крема: *3–4 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 3 стакана молока, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 щепотка соли, 1 щепотка ванилина*

В кастрюлю влить воду, добавить маргарин или масло, ванилин, соль и сахар. Помешивая, довести до кипения и снять с огня. Сразу всыпать просеянную муку, размешать до образования однородного заваренного кома теста. Снова поставить кастрюлю с тестом на самый слабый огонь и проваривать, постоянно перемешивая, от 30 с до 2 мин, пока тесто не начнет оставлять следы на дне и стенках кастрюли. Слегка взбить яйца и добавить в тесто порциями, полностью вмешивая каждую порцию перед добавлением следующей. Духовку разогреть до 220 °С. Противень смазать маслом (печь на пергаментной бумаге не рекомендуется). Тесто выкладывать двумя ложками маленькими порциями, стараясь, чтобы получились маленькие в основании, но высокие пирамидки. Выпекать при 220 °С, пока пирожные не поднимутся и слегка не потемнеют (20–25 мин). Затем уменьшить температуру до 200 °С и печь до готовности. Оставить пирожные в выключенной духовке на 10–20 мин, потом приоткрыть дверцу и подождать еще 15 мин, вынуть из духовки и охладить.

Для крема взбить яйца с сахаром, добавить соль и ванилин. Всыпать муку и перемешать до однородной консистенции. Порциями влить горячее молоко, поставить на огонь и варить, постоянно помешивая. Когда крем закипит, добавить масло и перемешивать до его полного растворения. Дать остыть. С помощью кондитерского шприца наполнить остывшие пирожные кремом.

Пирожное «Персики»

Для теста: *3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя или соды, 1/2 ч. ложки уксуса, 1/2 ч. ложки ванильного сахара*

Для начинки: *1/2–1 банка вареного сгущенного молока, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан грецких орехов*

Для украшения: *1 вареная свекла, 1–2 моркови, 1 ст. ложка сахара или сахарной пудры*

Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром в густую пышную пену. Смешать сметану и размягченное сливочное масло, предварительно нарезав его кусочками, и взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем или с содой, гашенной уксусом. Порциями добавить взбитые яйца и хорошо вымесить тесто. Оно должно получиться эластичным, мягким и держать форму. Поставить тесто в холодильник на 30 мин. Разделить тесто на одинаковые лепешки и сформовать в виде половинок персика. Выложить заготовки пирожных на противень, смазанный маслом. Выпекать 20 мин при температуре 200 °С. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Для начинки сгущенное молоко хорошо размешать со сметаной. Готовые половинки остудить, сделать ложкой углубление и наполнить кремом, в центр положить кусочек ореха. Соединить половинки между собой, чтобы получился целый «персик». В отдельные емкости натереть свеклу и морковь, положить в марлю и покрасить бока пирожных. Сверху присыпать сахаром или сахарной пудрой.

Пирожное «Лимонное»

Для теста: *6 яиц, 2/3 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2/3 стакана муки, 1/4 стакана крахмала, 100 г шоколада*

Для мусса: *2 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки крахмала, 1 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка цедры лимона, 2 1/2 ч. ложки желатина, 2 стакана сливок жирностью не менее 33 %*

Для курда: *1/2 стакана лимонного сока, 1 ст. ложка лимонной цедры, 2/3 стакана сахара, 3 яйца*

Взбить белки до образования пены. Порциями всыпать половину сахара и взбить до густоты. Отдельно взбить желтки с оставшимся сахаром, добавить ванильный сахар и просеянную муку с крахмалом. Постепенно, перемешивая, влить белки, размешать. Противень застелить пергаментной бумагой, выложить тесто. Выпекать бисквит 10–15 мин при температуре 170 ˚С.

Для мусса смешать крахмал, сахар и яйца. Растереть до образования однородной массы. Влить кипящее молоко, постоянно помешивая. Прогреть смесь на слабом огне в течение нескольких минут, но не кипятить. Загустевший крем снять с огня, перелить в глубокую миску, накрыть пленкой и охладить. Пленка должна касаться поверхности крема. Замочить желатин в охлажденном лимонном соке и оставить для набухания. Нагреть приготовленную массу до полного растворения желатина. Влить в остывший мусс, взбивая его. Отдельно взбить сливки, добавить в общую смесь в три приема.

Приготовить курд. Смешать лимонный сок, сахар и цедру, довести до кипения. Отдельно слегка взбить яйца, тонкой струйкой добавить к ним горячий лимонный сок. Поместить смесь на слабый огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить курд еще 5 мин, непрерывно помешивая, пока не загустеет. Накрыть пленкой и дать остыть. Пленка должна касаться курда.

Бисквит разрезать на три коржа одинаковой толщины. Покрыть первый корж растопленным шоколадом и дать глазури застыть. Перевернуть корж шоколадом вниз и аккуратно распределить по нему первый слой мусса (примерно 1/3 от всего количества). Накрыть мусс вторым слоем бисквита, нанести половину курда и еще слой мусса. Накрыть последним бисквитом, нанести оставшийся мусс и поместить в морозилку на

час. Покрыть оставшимся курдом и снова поместить в морозилку. Разрезать на аккуратные прямоугольные пирожные.

Безе

Для теста: *4 белка, 1 1/2 стакана сахара, лимонная кислота на кончике ножа*

Для крема: *100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 желток, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 3 1/2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка коньяка*

Взбить охлажденные белки с лимонной кислотой в крепкую пену. Маленькими порциями всыпать сахар и продолжать взбивать до получения белоснежной очень густой массы. Переложить тесто в кондитерский мешочек и выдавить на противень, застеленный пергаментной бумагой, 40 круглых заготовок. Выпекать около 90 мин при 100 °С. Готовое безе при разламывании должно крошиться.

Для крема смешать молоко и желток, добавить сахар и довести на слабом огне до кипения. Кипятить пару минут и остудить до комнатной температуры. Взбить размягченное масло с ванильным сахаром, добавить понемногу яично-молочный сироп и коньяк, хорошо взбить. Соединить кремом пирожные попарно.

Безе «Мокко»

4 белка, 2 стакана миндальных орехов, 4–5 ст. ложек сахара, 3 ч. ложки растворимого кофе, 100 г шоколада, щепотка соли

Белки взбить со щепоткой соли. Смешать 3–4 ст. ложки сахара с кофе и добавить в белки, продолжая взбивать. Должна получиться довольно густая и однородная смесь кофейного цвета. Миндаль измельчить в блендере со столовой ложкой сахара, предварительно отложив часть орехов для посыпки. Аккуратно смешать белково-кофейную смесь с орехами. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать маслом. Вылить смесь и осторожно распределить по всей поверхности лопаточкой. Шоколад и оставшиеся орехи нарубить и выложить сверху. Выпекать при температуре 100 °С в течение часа, потом выключить духовку и, не открывая дверцу, оставить еще на час. Готовое безе отделить от бумаги, поломать на кусочки.

Безе воздушное

1 белок, 1 ст. ложка сахара, 3 ч. ложки сахарной пудры, 1 1/2 ст. ложки холодной воды

Яичный белок вылить в глубокую миску и интенсивно взбивать. Как только белок поднимется, превратившись в прозрачную пену, добавить в него холодную воду, не переставая взбивать. Когда пена станет пышнее и плотнее, добавить сахар. Сначала тонкой струйкой всыпать сахарный песок, продолжая при этом взбивать, потом точно так же всыпать сахарную пудру. Взбивать массу до состояния, когда она будет держаться на венчике. Разогреть духовку до 120 °С, противень застелить пергаментной бумагой. С помощью столовой ложки готовую массу выложить небольшими порциями на противень. Выпекать с закрытой дверцей 40 мин. Снизить температуру до 100 °С и продолжать печь еще в течение часа с открытой дверцей (можно включить вентилятор). Вынуть из духовки, охладить.

Воздушное лимонное пирожное

Для теста: *5 яиц, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки муки, 1 лимон, 1/2 ч. ложки разрыхлителя*

Отделить желтки от белков. Белки взбить, добавив 1 ч. ложку лимонного сока. Когда начнет появляться пена, маленькими порциями всыпать половину сахара. Взбивать 10–12 мин. Желтки перемешать с оставшимся сахаром, просеянной мукой и разрыхлителем. Добавить натертую на мелкой терке цедру половины лимона, 1/3 взбитых белков и осторожно перемешивать движениями снизу вверх.

Разогреть духовку до 180 °С, противень застелить пергаментной бумагой. Вылить тесто в противень слоем не больше 1 см, разровнять и выпекать 15–20 мин. Вынуть готовый бисквит, обрезать края и разрезать на две части. Смазать одну половину оставшимися взбитыми белками, накрыть другой половиной бисквита, снова смазать белками. Измельчить срезанные края и посыпать ими изделие сверху. Разрезать на отдельные пирожные, украсить по вкусу. Перед подачей охладить.

Орешки

Для теста: *2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1/3 стакана крахмала, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса*

Для начинки: *100 г сливочного масла, 2 банки вареного сгущенного молока, 100 г измельченных грецких орехов или арахиса*

Взбить яйца с сахаром в пышную пену. Добавить растопленное сливочное масло и сметану и еще раз взбить. Соду погасить уксусом и влить в тесто. Всыпать просеянную муку, смешанную с крахмалом, и замесить пластичное негустое тесто. Накрыть его и поставить в холодильник на 1 час.

Форму для орешницы смазать растительным маслом и нагреть на плите. Выложить тесто в разогретую форму, выпекать с двух сторон по 3 мин, затем охладить. Смешать масло со сгущенным молоком и измельченными орехами, хорошо перемешать. Наполнить кремом половинки орешков и соединить

попарно. Перед подачей охладить. Для начинки можно использовать также тертый шоколад, какао-молоко, крошки печенья.

Пирожное «Краковское»

Для теста: *170 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 щепотка соли, 1/2 ч. ложки соды, 1 яйцо, 1 желток, 2 стакана муки*

Для начинки: *5 белков, 1 стакан сахара, 1 стакан слегка обжаренного миндаля, 2 шт. горького миндаля или 1 ч. ложка эссенции, 1/2 стакана муки*

Смешать муку с содой. Масло, сахар и соль взбить в пышную однородную массу. Добавить яйца, снова хорошо взбить. Всыпать муку и быстро замесить однородное эластичное тесто. Выложить его на сухой противень и распределить в пласт толщиной 5–7 мм. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до полуготовности теста (около 15 мин). Дать остыть.

Для начинки жареный и горький миндаль размолоть вместе. Белки взбить в густую пену, добавить сахар и миндаль. Перемешать и, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, на среднем огне прогреть массу до 80–90 °С, не давая ей кипеть. Обратите внимание: для этого нельзя использовать эмалированную посуду. Продолжая помешивать, немного остудить (1–2 мин) и всыпать муку. Хорошо размешать и сразу вылить на пласт теста. Распределить миндальную массу по всему пласту, разровнять и дать подсохнуть. Когда на ней появится корочка и она перестанет липнуть к рукам, разрезать на прямоугольники. Нарезанные пирожные выложить на противень так, чтобы они не касались друг друга. Выпекать 15–25 мин в разогретой до 160 °С духовке до легкого зарумянивания.

Пирожное «Кофейное»

Для теста: *2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 1/2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка растворимого кофе, 1/2 ст. ложки манной крупы*

Для крема: *1 стакан сливок жирностью не менее 33 %, 10 г загустителя для сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка растворимого кофе, 100 г шоколада*

Сахар и яйца взбить в пышную пену. Добавить муку и разрыхлитель. Растворить в 11/2 ст. ложках кипятка кофе и растительное масло и добавить в тесто. Смазать маслом и посыпать манной крупой форму. Вылить в нее тесто и при 180 °С в течение 15 мин испечь корж (время зависит от размера формы). Остудить. Разрезать корж на четное количество треугольников или прямоугольников.

Для крема взбить сливки, подмешать в них загуститель и сахарную пудру. В конце влить в массу растворенный в 1 ч. ложке кипятка кофе и снова взбить. Половину заготовок смазать кремом, накрыть их оставшимися бисквитами. С помощью кондитерского шприца украсить верх пирожных кремом и посыпать тертым шоколадом.

Кофейное пирожное с шоколадной крошкой

Для теста: *100 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки сахара, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао, 100 г темного шоколада*

Для крема: *75 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка крепкого кофе*

Для посыпки: *1 ст. ложка сахарной пудры*

Сахар растереть с размягченным сливочным маслом. Добавить какао и муку, взбить в густую однородную массу. Из теста сформовать 24 шарика, выложить их на противень и слегка придавить, чтобы получились лепешки. В каждую вдавить несколько маленьких кусочков шоколада. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, 15–20 минут.

Из сливочного масла, сахарной пудры и кофе приготовить крем, взбив все компоненты в пышную массу. Остывшие лепешки смазать кремом и соединить попарно. Сверху пирожные посыпать сахарной пудрой.

Песочное кольцо с орехами

Для теста: *200 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки ванильной эссенции или 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 1/4 ч. ложки мелкой соли, 1/2 ч. ложки разрыхлителя,1 желток для смазки*

Для посыпки: *1/2 стакана орехов*

Размягченное масло смешать с сахаром и яйцом, взбить до полного растворения сахара. Добавить ванильную эссенцию и разрыхлитель, всыпать муку и быстро замесить тесто. Остудить его до 20 °С, положив в морозилку на 20 мин. Хорошо присыпать стол мукой и раскатать тесто в пласт толщиной 6–7 мм. С помощью формочки для печенья диаметром около 10 см вырезать круги, а затем в центре каждого круга с помощью маленькой рюмки диаметром 2 см сделать отверстие.

Мелко нарубленные орехи поджарить на сухой сковороде. Смазать заготовки теста с одной стороны желтком, присыпать орехами и выложить на противень. Выпекать 12 мин при температуре 200 °С, не давая печенью зарумяниться.

Пирожное «Берлинское»

Для теста: *4 стакана муки, 450 г сливочного масла, 1 стакан очень холодной воды, 2 яйца, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, щепотка соли, 1 стакан сахара (можно использовать коричневый сахар), 1/2 ч. ложки ванильного сахара*

Для глазури: *3 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, сок половины лимона, 1 ст. ложка воды*

На стол высыпать горкой 31/2 стакана муки. Вверху сделать углубление, вбить в него яйца, добавить лимонную кислоту, воду и соль. Вымесить тесто, чтобы оно не липло к рукам. Завернуть в пленку или накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.

Нарубить масло кусками и сложить в миску, добавить оставшуюся муку. Размять все до кашеобразного состояния. Тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Посередине равномерно выложить масляную кашицу. Края раскатанного теста свернуть конвертом: сначала загнуть к центру верхнюю и нижнюю часть, потом правую и левую. Аккуратно раскатать полученный конверт до толщины 1–1,5 см. Свернуть этот пласт теста, но уже немного иначе: правую и левую часть сложить к центру, а затем согнуть, как книжку. Обернуть тесто пленкой и положить в холодильник на 20–30 мин. Затем раскатать и снова свернуть таким же образом, завернуть в пленку и охладить. Повторить еще 2–3 раза.

Раскатать тесто в пласт толщиной чуть меньше 1 см, присыпать мукой. Обрезать по краям так, чтобы получился ровный прямоугольник. Сверху посыпать половиной сахара и ванильного сахара. Свернуть тесто с двух сторон к центру в рулетики. Сначала сворачивать с одной стороны до середины пласта, а затем с другой. Нарезать порционными кусочками толщиной 2 см, посыпать оставшимся сахаром. Выложить «ушки» на противень, выстеленный пергаментной бумагой, и выпекать при температуре 200 ˚С по 5–6 мин с каждой стороны. Пирожное должно хорошо подрумяниться.

Для глазури смешать все ингредиенты до однородной консистенции и охладить. Готовые пирожные полить глазурью и охладить в течение 40–50 минут.

Заварное кольцо с творожным кремом

Для теста: *1 стакан муки, 4 яйца, 2/3 стакана воды, 90 г сливочного масла, щепотка соли*

Для крема: *1/2 банки сгущенного молока, 300 г творога, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка коньяка или десертного вина, 1/2 стакана сахарной пудры*

Для посыпки: *1 ст. ложка сахарной пудры*

Смешать в кастрюльке 90 г масла, воду и соль, довести до кипения. Всыпать просеянную муку и перемешать. Мука должна завариться. Продолжать размешивать, держа на огне. Переложить тесто в миску, остудить до 60 °С. Яйца размешать, влить постепенно в тесто, вымешивая миксером или лопаткой. Переложить тесто в кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 10–15 мм и отсадить колечки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекать 15 мин в духовке, разогретой до 220 °С, потом температуру снизить до 180 °С и выпекать еще 25 мин. Дать остыть.

Приготовить крем. Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования однородной белой массы. Добавить сгущенное молоко, тщательно взбивая на максимальной скорости. В конце влить коньяк. Творог протереть через сито в

готовый крем и взбить. Колечки разрезать по горизонтали на две части, наполнить кремом и соединить. Посыпать сахарной пудрой. Перед подачей охладить.

Пирожное «Берлинское» творожное

Для теста: *4 стакана муки, 450 г сливочного масла, 1 стакан очень холодной воды, 2 яйца, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, щепотка соли, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки ванильного сахара*

Для начинки: *150 г творога, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки изюма, 1/2 стакана любого джема*

На стол высыпать горкой 31/2 стакана муки. Вверху сделать углубление, вбить в него яйца, добавить лимонную кислоту, воду и соль. Вымесить тесто, чтобы оно не липло к рукам. Завернуть в пленку или накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.

Нарубить масло кусками и сложить в миску, добавить оставшуюся муку. Размять все до кашеобразного состояния. Тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Посередине равномерно выложить масляную кашицу. Края раскатанного теста свернуть конвертом: загнуть к центру верхнюю и нижнюю часть, потом правую и левую. Аккуратно раскатать полученный конверт до толщины 1–1,5 см. Снова свернуть этот пласт теста, но уже немного иначе: правую и левую часть сложить к центру, а затем согнуть, как книжку. Обернуть тесто пленкой и положить в холодильник на 20–30 мин. Затем раскатать и снова свернуть таким же образом, завернуть в пленку и охладить. Повторить еще 2–3 раза.

Раскатать тесто в пласт толщиной чуть меньше 1 см, присыпать мукой. Выложить на него ровным слоем творог, смешанный с сахаром и изюмом. Свернуть тесто с двух сторон к центру в рулетики. Сначала сворачивать с одной стороны до середины пласта, а затем с другой. Нарезать порционными кусочками толщиной 2 см. Выложить «ушки» на противень, выстеленный пергаментной бумагой, и выпекать при температуре 200 ˚С по 5–6 мин с каждой стороны. Готовые пирожные полить джемом.

Пирожное «Ракушка»

1 стакан сахара, 200 г сметаны, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры

Сливочное масло растереть с мукой до образования крошки, добавить разрыхлитель, сметану, желтки, ванильный сахар и замесить тесто. Разделить его на шарики, положить в холодильник на 30 мин. Взбить белки со стаканом сахара в густую пену.

Из каждого шарика теста раскатать лепешку и на середину выложить 1 ч. ложку взбитых белков. Сложить лепешку пополам, а затем еще раз пополам. Противень застелить пергаментной бумагой, выложить «ракушки» и выпекать 15–20 мин в разогретой до 190–200 °С духовке. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Язычки из слоеного теста

250 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана светлого пива

Муку нарубить с маслом, влить пиво и замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку, убрать в морозилку на 2 ч. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, обильно посыпать сахаром и нарезать ромбиками. Выложить на противень, посыпанный мукой, и выпекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Пирожное «Варшавское»

Для теста: *100 г сливочного масла, 1 желток, 1 стакан муки, 2 1/2 ст. ложки сахарной пудры*

Для начинки: *1 ст. ложка муки, 1/2 стакана орехов, 1 неполный стакан сахара, 2 белка, 2 ст. ложки густого джема*

Смешать сливочное масло, желток и сахарную пудру до образования однородной гладкой массы. Всыпать просеянную муку и продолжать мешать до образования крошки. Сформовать из крошки шар и положить в холодильник на 20–30 мин. На противне, смазанном маслом, раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Выпекать при температуре 200 °С 12 мин. Тесто должно пропечься, но не зарумяниться.

Для начинки орехи обжарить и измельчить, смешать с сахаром. Взбить белки в крепкую пену, добавить сахар с орехами и размешать. Всыпать просеянную муку и аккуратно перемешать. Остывший пласт смазать тонким слоем джема, сверху выложить равномерным слоем ореховую смесь. Выпекать в течение 25 мин при температуре 160 °С до золотистого цвета. Горячим пласт разрезать на пирожные.

Вафельные трубочки

Для теста: *1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 3/4 стакана воды, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса*

Для крема: *150 г вареного сгущенного молока, 100 г сливочного масла*

Растопить сливочное масло, немного охладить. Добавить яйца и сахар, размешать. Влить воду, добавить муку и соду, гашенную уксусом, тщательно перемешать. Постепенно, размешивая, влить молоко.

Форму для вафель нагреть и смазать растительным маслом. Налить 2–3 ст. ложки теста и равномерно распределить по поверхности. Крепко закрыть вафельницу и выпекать вафли до золотистого цвета. Вместо вафельницы можно использовать сковороду с антипригарным покрытием. Ее необходимо смазать маслом и нагреть, налить 2–3 ст. ложки теста и равномерно распределить по поверхности. Огонь убавить до минимального, чтобы тесто не столько жарилось, сколько сохло. Готовую вафельную заготовку сразу свернуть в трубочку.

Приготовить крем. Размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком до образования пышной однородной массы. С помощью кондитерского шприца или мешка начинить вафельные трубочки кремом.

Пирожное «Домино»

Для теста: *125 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2 яйца, 4 ст. ложки крахмала, 1 стакан муки, 3 ч. ложки разрыхлителя, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, 1 1/2 ст. ложки рубленого миндаля, 4 ст. ложки молока, 3 ч. ложки какао*

Для начинки: *3 ст. ложки ягодного желе, 2 ч. ложки рома или лимонного сока*

Для украшения: *50 г шоколадной глазури, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока*

Размягченное масло смешать с сахаром, ванильным сахаром, яйцами, крахмалом, мукой, разрыхлителем и цедрой. Добавить миндаль и молоко. Перемешивать миксером в течение 2 мин. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, хорошо перемешать. Противень застелить пергаментом, разделить полоской картона на две одинаковые части. На одну половину вылить светлое тесто, на другую – темное. Выпекать при температуре 200 °С в течение 10 мин. Остудить.

Для начинки растопить ягодное желе на слабом огне. Половину намазать на светлый корж и дать 20 мин подсохнуть. Взбрызнуть коньяком, сверху нанести оставшееся желе, накрыть темным коржом и прижать. Края подровнять. Осторожно разрезать пласт на прямоугольники размером 2 × 4 см.

Шоколадную глазурь растопить и равномерно покрыть пирожные. Для белой глазури насыпать сахарную пудру в тарелку и, постоянно перемешивая и растирая ложкой, добавить лимонный сок. С помощью кондитерского шприца нанести на пирожные точечки, как у домино. Дать высохнуть.